

# Zoutdeeg recept

*Goed voor ongeveer 500 gram zoutdeeg*

## Ingrediënten

- 300 gram bloem
- 210 gram zout
- 240 ml water
- Optioneel: een eetlepel olie (voor meer flexibiliteit)

## Instructies

1. **Meng de ingrediënten:** Doe de bloem en het zout in een grote kom en meng goed. Voeg langzaam het water toe en kneed het tot een glad deeg. Voeg eventueel wat olie toe om het deeg soepeler te maken.
2. **Kneed het deeg:** Kneed het deeg voor ongeveer 10 minuten totdat het zacht en elastisch aanvoelt. Als het te plakkerig is, voeg dan wat meer bloem toe. Is het te droog, voeg dan een klein beetje water toe.
3. **Vorm en creëer:** Gebruik het zoutdeeg om verschillende vormen en figuren te maken. Je kunt uitsteekvormpjes gebruiken of het deeg met je handen vormen.
4. **Drogen en bakken:** Laat de creaties minstens een paar uur drogen aan de lucht om te voorkomen dat ze scheuren tijdens het bakken. Daarna kun je het zoutdeeg op lage temperatuur (ongeveer 100-120°C) in de oven bakken. Bak voor 1-2 uur, afhankelijk van de dikte, of tot het helemaal hard is.
5. **Decoreren:** Na het bakken en volledig afgekoeld kun je je creaties beschilderen met acrylverf. Voor een glanzende afwerking kun je een laagje vernis aanbrengen.

## Tips voor Zoutdeeg

- Bewaar het deeg in plasticfolie als je het niet direct gebruikt, zodat het niet uitdroogt.
- Dunne creaties drogen sneller, dus hou hier rekening mee bij het maken van je figuren.
- Je kunt delen van het zoutdeeg aan elkaar plakken door de betreffende randjes met water nat te maken. Dit werkt als een soort lijm.
- Voor een fijne afwerking kun je het deeg lichtjes opschuren met schuurpapier na het bakken.
- Het zoutdeeg is klaar met bakken als de kleur lichtgeel of iets donkerder is. Als het een hol of stevig geluid maakt, is het goed droog. Controleer ook de onderkant. Op deze plek blijft het vocht het langst hangen.

Veel plezier met je zoutdeeg creaties!



*Zoutdeeg figuurtjes maken*