

Ingrediënten voor het zoutdeeg

- 3 kopjes bloem
- 1 kopje zout
- 1 kopje water
- 1 theelepel zonnebloemolie

Meng alles goed door elkaar. Wanneer het deeg te kruimelig is, voeg dan een klein beetje olie toe. Wanneer het te kleverig is, voeg een beetje bloem toe.

Wil je het zoutdeeg bakken? Doe het dan enkele uren in de oven op ongeveer 120 graden. Afhankelijk van de dikte moet je de baktijd verlengen.

Heb je geen oven? Op het volgende filmpje kun je zien hoe zonder oven het zoutdeeg hard wordt: <https://www.youtube.com/watch?v=dk8pUASVK7o>