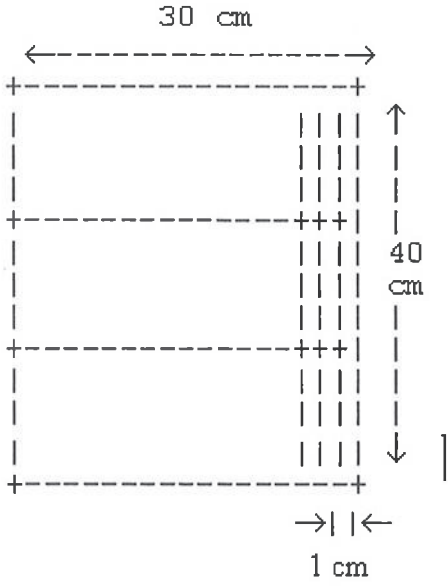


Soepstengels met zeezout en tijm

Deeg en beslag

Aantal personen:

<p>Ingrediënten;</p> <p>350 gram Korstdeeg 25 ml Slagroom ¼ ei * Zeezout * Tijmblaadjes * Sesamzaadjes</p>	<p>Materialen;</p> <p>Bloembakje Stoffertje Korstmes Bakje met water Kwast Bakplaat</p>
<p>Werkwijze;</p> <ol style="list-style-type: none"> Rol het korstdeeg uit tot een plak. – Snijd de plak in 3 repen volgens de tekening. Prik de korstplak goed in met een vork. bestrijk de korstplak met een mengsel van de room en het ei. – Bestrooi dit direct met het zeezout, de tijm en het sesamzaad. Snijd reepjes van 1 cm breed volgens de tekening Leg de reepjes op een vochtige bakplaat Laat de reepjes 20 minuten rusten. Bak de reepjes in een oven op 190°C. Laat de soepstengels in een open oven nadrogen. 	<p>Aanvullingen;</p>  <p>The diagram illustrates a rectangular dough sheet with a width of 30 cm and a total height of 40 cm. It is divided into three horizontal strips. Each strip is 1 cm wide. The strips are marked with vertical lines and '+' symbols at the corners.</p>

Bron: