

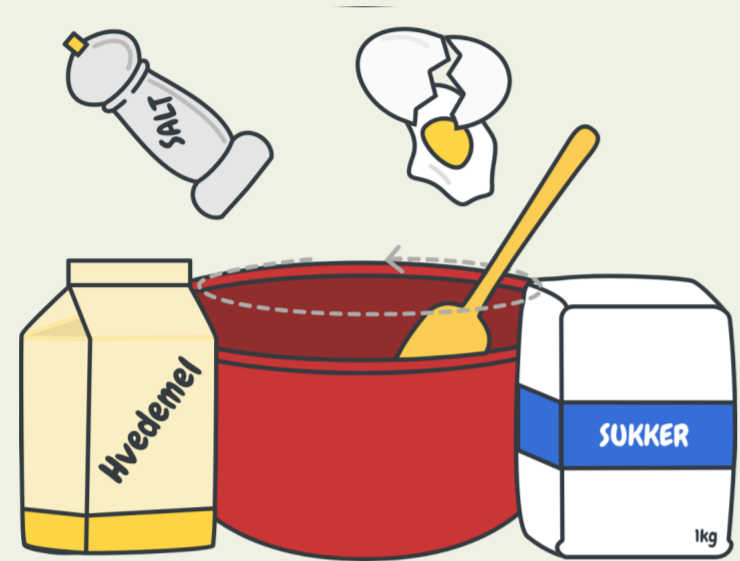
Æltekursus

Sådan ælter du dej i hånden

Fremgangsmåde

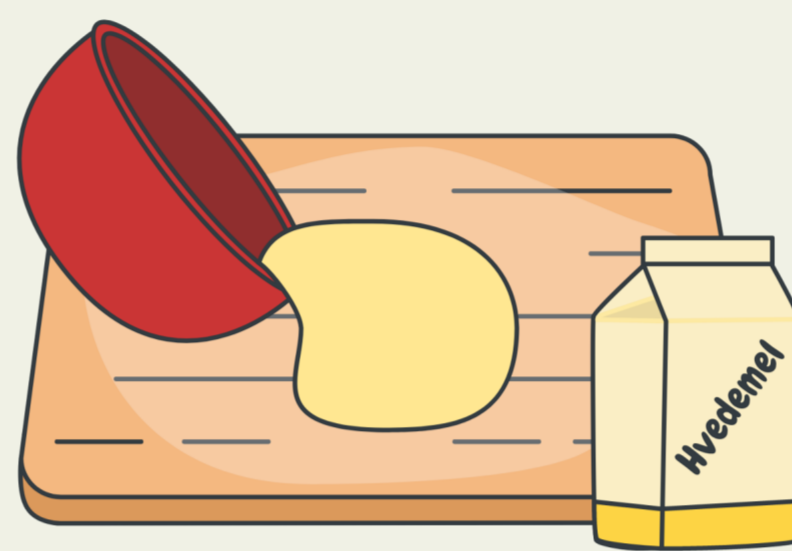
Vask dine hænder og læs opskriften igennem inden du går i gang.

1



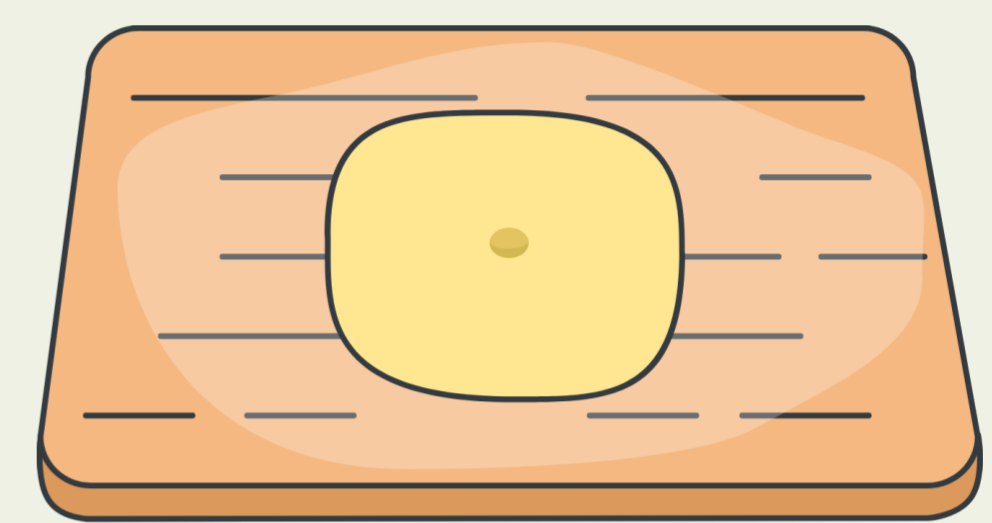
Rør ingredienserne nogenlunde sammen i en skål

2



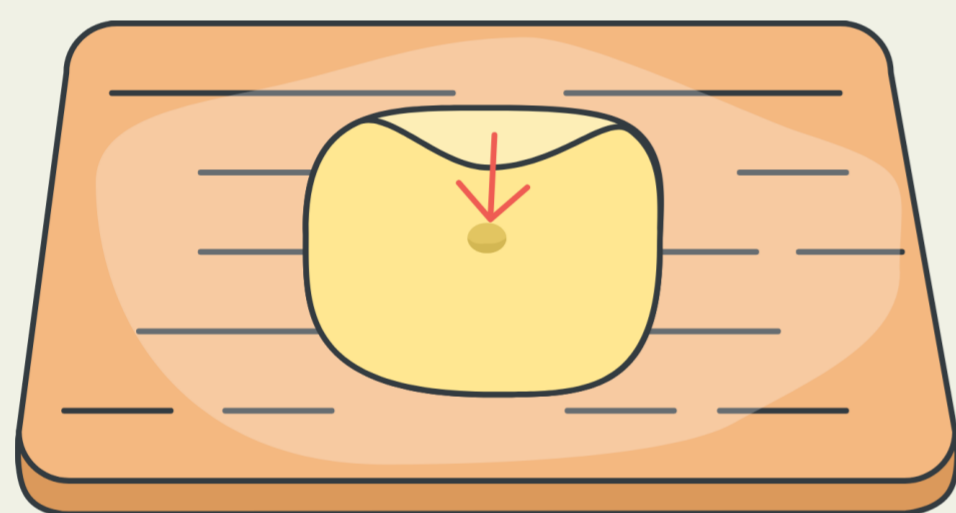
Drys lidt mel ud på bordet og hæld dejen ud

3



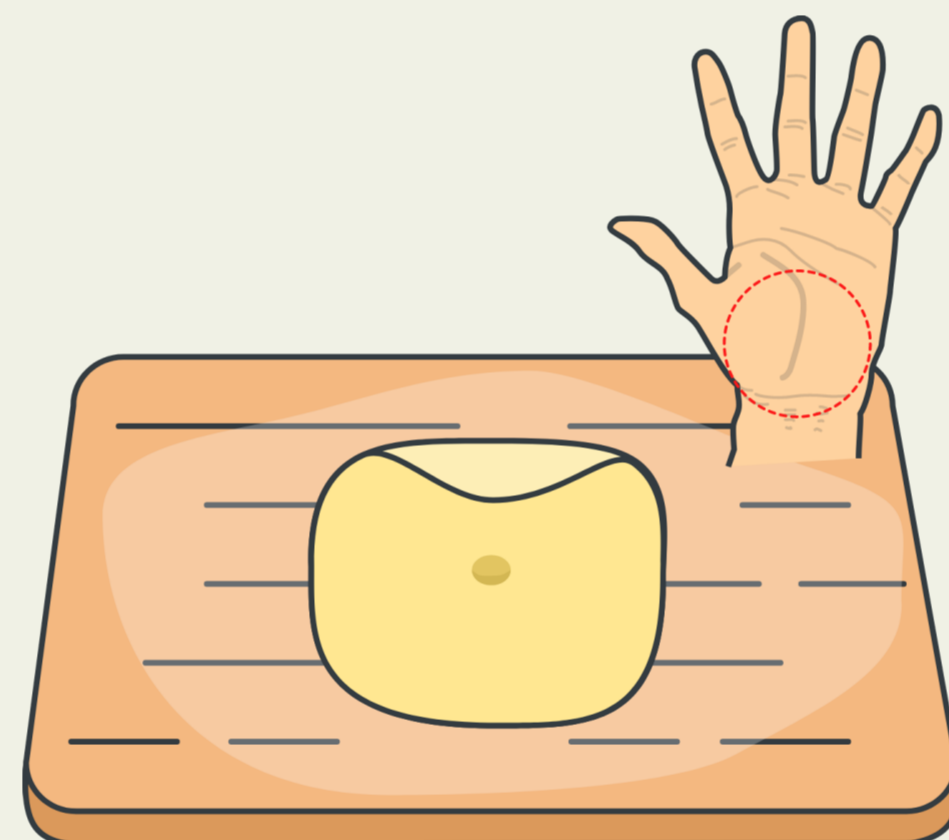
Forestil dig, at dejen har et lille hul (en 'navle') i midten

4



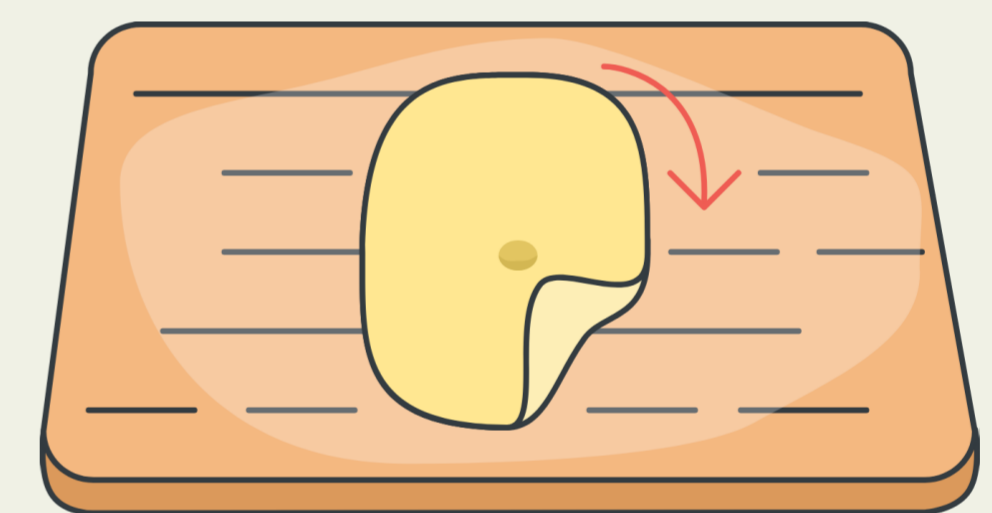
Du skal nu folde den øverste del af dejen ind mod midten

5



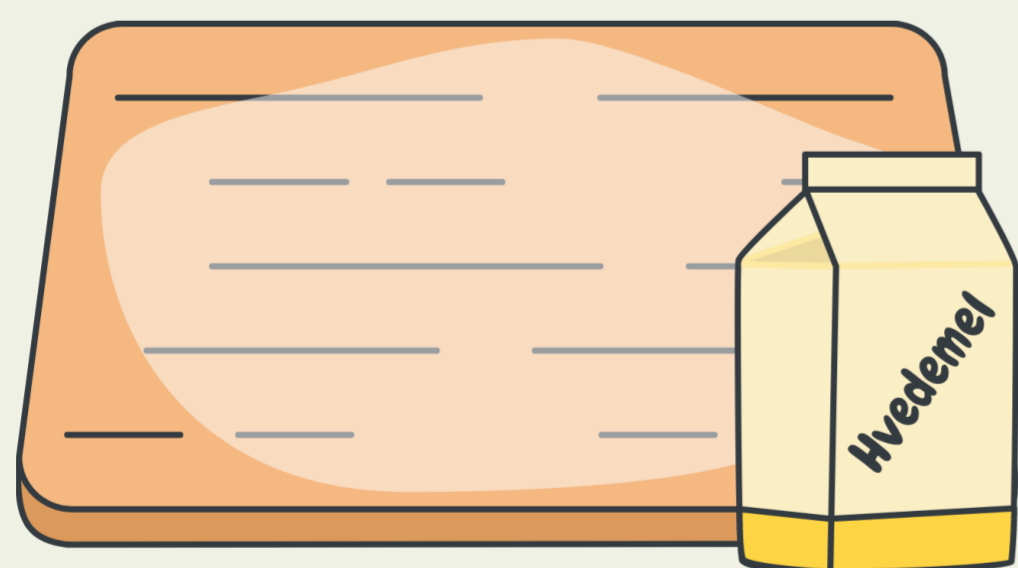
Tryk derefter den foldede dej ned i hullet i midten med håndroden (ikke fingrene)

6



Herefter drejer du dejklumpen lidt og gentager det med at folde og trykke dejen ned i midten.

7



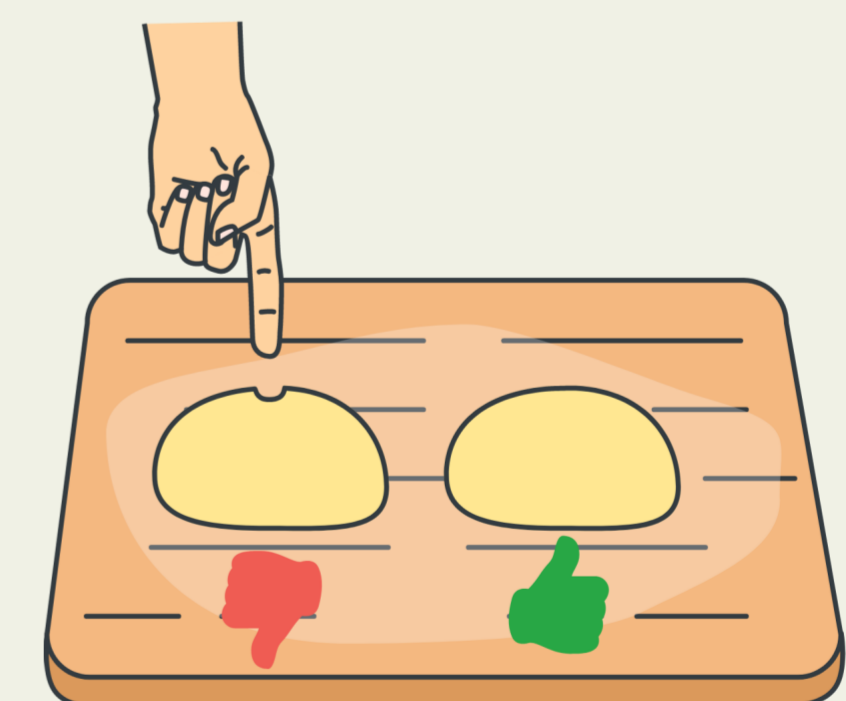
Det kan være, du skal komme en smule ekstra mel på bordet undervejs (ikke for meget, så bliver dejen tør - den skal klistre lidt)

8



Du skal blive ved med at dreje og trykke dejen sammen, indtil dejen ikke klistrer så meget mere (ca. 5 min.)

9



Du kan tjekke, om dejen er æltet nok ved at trykke et par fingre en smule ned i dejen. Hvis dejen begynder at rette sig ud igen, så er den smidig og elastisk og kan blive stillet til hævnning.