



## Zoutdeeg maken

- 2 kopjes (500 gram) witte bloem (geen zelfrijzend meel)
- 1 kopje (250 gram) zout
- 1 kopje (250 ml) water

Meng alles samen. Te droog doe er extra water in, te nat doe er extra bloem in.

## Zoutdeeg gebruiken

Peuters zijn dol op experimenteren laat ze worstjes, bolletjes rollen, plukjes pakken enzovoort. Je kan ook steekvormpjes of andere materialen aanbieden.

## Zoutdeeg bakken

Om het zoutdeeg te bewaren kun je dit luchtdicht bewaren. Voor het spelen kun je gewoon iets vocht toevoegen. Heel lang is dit niet houdbaar.

Voor het bakken verwarm je de oven voor op 100 graden. Je gaat het niet echt bakken, maar vooral laten drogen. Dit kan wel zo'n 1 tot 3 uur duren, afhankelijk van de dikte. Na het bakken nog een uur laten afkoelen in de oven.

Als je liever niet wilt bakken kun je het zoutdeeg ook laten drogen in de lucht. Bijvoorbeeld door het kunstwerk bovenop de verwarming te leggen.