

# SOEPSTENGELS




---

**Vorbereiding :** 5 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 12 min - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 6 PERSONEN

- 150 ml koud water - 2 theelepels gedroogde gist - 280 gram tarwebloem - 1 eetlepel olijfolie - oregano
  - 4 gram zout - sesamzaadjes
- 

1. Doe het water en de gist in de rvs-kom en selecteer het BROOD/BRIOCHEprogramma. Voeg, wanneer het programma stopt, de bloem, olijfolie, oregano en het zout toe en schakel het programma opnieuw in door op Auto te drukken.

2. Leg de deegbal in een grote kom en laat 1 uur afgedekt op kamertemperatuur rusten. Neem de deegbal uit de kom en kneed het deeg met de hand 1 minuut op een met bloem bestrooid werkblad.

3. Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol het deeg uit en bestrooi met de sesamzaadjes. Druk de zaadjes licht aan zodat ze hechten. Snijd het deeg vervolgens in reepjes van ½ cm. Draai de deegrepen tot spiralen. Leg de soepstengels op een bakplaat en bak ze in circa 10 à 15 minuten goudbruin.

Cook Expert ■