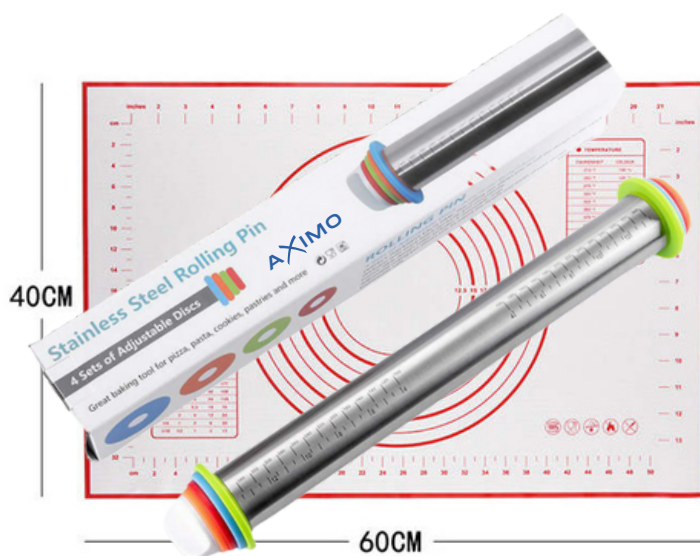




Tips voor gebruik

Wij geven je graag wat deegtips voor het gebruik van jouw deegroller.



DEEG MAKEN

Er zijn vele online recepten en tips te vinden om deeg te maken, zoals voor brood, pizza of taart. Maar wat nu als het deegrollen niet helemaal naar wens gaat? We geven wat basistips.

DEEG PLAKT AAN DE DEEGROLLER

Om deeg netjes te kunnen uitrollen, moet je het werkoppervlak of deegmat bebloemen. Doe dit door wat bloem in je hand te nemen en van zo'n 30 cm hoogte dun uit te strooien over de deegmat. Vervolgens leg je het deeg erop, bebloem je ook de bovenkant van het deeg lichtjes (niet te veel, want dan voeg je te veel bloem toe aan het deeg en wordt het droog) en strooi je ook een beetje op de deegrol.

DEEG IS TE DROOG

Mix je het deeg met een mixer en is het nog hartstikke korrelig? Probeer dan eens met de hand verder te kneden. Door de warmte van je handen wordt de boter zachter en kneed je het deeg eenvoudig tot een mooie bal. Blijft het nu ook nog te droog? Voeg dan eens een klein beetje boter toe. Dit gaat het snelst door je handen in te vetten en het deeg door te kneden. Zo is het direct gelijkmatig verdeeld.

DEEG IS TE PLAKKERIG

Blijft jouw deeg overal aan plakken en is het onwerkbaar? Voeg dan een beetje bloem toe. Zet de mixer aan en voeg steeds een eetlepel bloem toe tot het deeg niet meer plakkerig is. Gebruik je in jouw recept zelfrijzend bakmeel? Dan voeg je daar een beetje meer van toe.

DEEG SCHEURT

Deeg op basis van boter moet na het kneden bijna altijd rusten in de koelkast, om de boter weer wat steviger te laten worden en de gluten in het deeg te 'ontspannen'. Daardoor wordt het eindresultaat lekker knapperig en kort van structuur. Door het rusten van het deeg in de koelkast is de boter weer stevig geworden waardoor het deeg moeilijk uit te rollen is. Kneed het deeg daarom voor het uitrollen nog even kort door tot een soepel deeg. Daar is best wat kracht voor nodig, het deeg kan echt keihard zijn.

Het liefst doe je dat in een (krachtige) standmixer, zodat het deeg wel soepel wordt maar niet te warm. Snijd daarvoor het deeg in wat stukjes en doe het in de mixer met een platte menghaak. Als het doorkneden met de hand lastig gaat, neem dan kleine stukjes deeg om soepel te kneden, in plaats van alles tegelijk. Een te warm deeg (doordat je het te lang doorkneedt met warme handen) kan namelijk ook weer voor scheuren en slap deeg zorgen. Kneed het dus vooral niet te lang door, maar tot het deeg goed uit te rollen is. Is het deeg onverhoopt toch te zacht geworden, leg het dan weer even in de koelkast om op te stijven.

DEEG INVRIEZEN

Deeg maken is best bewerkelijk daarom is het handig om een voorraadje te hebben in de vriezer. Om het deeg in te kunnen vriezen moet je rekening houden met de volgende tips. Vries je deeg pas in al het al gerezen is. Dit maakt het wat moeilijker want je bolletjes deeg zijn dan erg flexibel. Wanneer je het nu in een diepvrieszakje zou doen vervormen je bolletjes en dat wil je natuurlijk niet. Daarom kun je de diepvrieslade gebruiken om de bolletjes netjes in te vriezen.

Plaats hier een vel bakpapier op en leg de bolletje erop. Als het goed is heb je je bolletje ingesmeerd met een beetje olie dus wanneer je hierop een laag afdekplastic legt plakt het minder vast. Vries de bolletje in en haal ze daarna weer van het bakpapier af en verpak ze per stuk in een diepvrieszakje. Bij het ontdooien is het verstandig dit rustig aan te doen. Leg ze bijvoorbeeld in de ochtend alvast in de koelkast of haal ze 2 á 3 uur voor de bereiding uit de vriezer. Snel ontdooien op de verwarming is niet verstandig.

Wij wensen je heel veel bakplezier!