

## Eenvoudige gistdeeg

½ kilo tarwemeel  
2 eetlepels sojameel  
2 eetlepels olie  
20-25 gram gist

Week het sojameel een paar uur van te voren. Doe het tarwemeel in een kom, maak in het midden een kuiltje, brokkel daar de gist in en meng alles met lauwwarm water. Voeg er de olie en het sojameel bij en kneed tot een soepel deeg.

Laat voor het bakken het gistdeeg 15-20 minuten in een warme oven rijzen bij 120-140 graden.

**P** please don't print this recipe unless you really need to.  
Plantaardige recepten voor een betere wereld.  
[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

