

## Trolldeigoppskrift

Dette trenger du:

- en del salt,
- to deler hvetemel
- en del vann
- litt matolje

Enkelte tilsetter også 1-2 teskjeer tapetklister til deigen.

### Slik gjør du:

Bland mel og salt. Ha oljen i vannet. Bland så vannet og oljen i det tørre. Det er viktig at deigen knas godt (10-15 min), slik at den blir smidig og at saltet løses opp. Når deigen er ferdig knadd, legger du den i plast slik at den ikke tørker. Har du mulighet er det fint om den får hvile en times tid i kjøleskapet.

Hvor stor vulkanen skal være avhenger av hvor lang tid du vil bruke på å tørke den. En ca 10 cm høy vulkan med en 3-4 cm dyp grop på toppen er en grei størrelse.

### Steking - tørkning

Sett vulkanen inn i kald ovn, og skru temperaturen til 70 °C. La vulkanene stå i denne temperaturen i et par timer. Øk så temperaturen til 100-110 °C og fortsett stekingen til vulkanene er gjennomstekte.

Med tykke eller store vulkaner kan det ta lang tid, opptil flere dager, før de tørker. Du kjenner om de er stekt ved å banke på vulkanen med fingeren. En hard og klingende lyd over betyr at den er ferdig. En dump lyd betyr at vulkanen må steke lengre.