

## Naam recept: Linzendeeg

	<i>Ingrediënten:</i>	
	1000 gram boter	100,0%
	1500 gram basterdsuiker	150,0%
	600 gram heelei	60,0%
	200 gram melk	20,0%
	20 gram citroenrasp	2,0%
	40 gram bakpoeder	4,0%
	250 gram puddingpoeder	25,0%
	2800 gram Kollenberg speltbloem	280,0%
<i>Werkwijze:</i>		
Afwegen	alle grondstoffen	
Mengen (1)	boter en basterdsuiker door elkaar mengen	
Mengen (2)	dan de melk en ei toevoegen aan de massa en doordraaien	
Bijkrabben	regelmatig, want veel boter blijft aan de wand en bodem plakken	
Mengen (3)	de overige grondstoffen toevoegen aan de massa, als het goed door is gedraaid, is het deeg klaar	