



500 gr. van Biologische bloem
1 eieren
Een scheutje bruiswater
50/50 reuzel
80 ml melk
120ml bruiswater
Zout en peper

Maak van het ei, de bloem, melk, bruiswater $\frac{1}{2}$ reuzel peper en zout een glad en elastisch deeg. Laat het een half uur rusten.

Roer de reuzel zacht.

Rol het deeg uit tot een platte pannenkoek en bedek het met een zeer dun laagje reuzel.

Rol het deeg op en maak een lange slang, snij deze in een aantal gelijke stukken en rol ze op tot een spiraal.

Laat het deeg weer even rusten in de koelkast zodat de reuzel iets kan opstijven.

Na een half uur de spiralen uitrollen tot pannenkoeken en op beide kanten bruin bakken in een pan met anti-aanbaklaag

Heerlijk om te serveren met prociutto crudo

