

Gærdej eller ej

Redskaber/materialeliste:

- 10 gram dej uden gær
- 10 gram almindelig franskbrødsdej
- Et stort glas
- Lunt vand (ca. 30-40 grader)



1. Tag en lille klump af hver dej og kom i glasset med lunt vand. Lad glasset stå i 5-10 minutter.

Spørgsmål til diskussion:

- Hvorfor tror I at en af dejklumperne flød, mens den anden blev liggende i bunden af glasset?
