­­­­­­­­ **Volg de aanwijzingen in de deegrecepten hieronder. Gebruik voedingskleurstof om de deegsoorten van elkaar te kunnen onderscheiden.**

# Experiment: drijven of zinken – deegrecepten

## Deeg 1

* 180 g tarwebloem
* 2 eetlepels olie
* 2 eetlepels suiker
* 100 ml lauw water

Vermeng de ingrediënten tot een deeg.

## Deeg 2

* 180 g tarwebloem
* 1 zakje gedroogde gist
* 2 eetlepels olie
* 2 eetlepels suiker
* 100 ml lauw water

Vermeng de ingrediënten tot een deeg.

## Deeg 3

* 180 g tarwebloem
* 1 eetlepel bakpoeder
* 2 eetlepels olie
* 2 eetlepels suiker
* 100 ml lauw water

Vermeng de ingrediënten tot een deeg.

**Pluk van elk deeg een hompje ter grootte van een pingpongbal en leg de hompjes in een kom/emmer met lauw water. Welk deeg blijft drijven, welk deeg zinkt? Waarom? Schrijf een onderzoeksverslag.**