Crackers met honingdip

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Gaartijd	53 Mins
Porties	10
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Crackers

160 g havervlokken

100 g zonnebloem-, pompoenpitten

65 g hazelnoten

65 g vijgen, gedroogd

40 g gemengde pitten en zaden, lijnzaad, sesam, chiazaad

1½ el rozemarijnnaalden

1½ tl zout

2 el raapzaadolie

400 ml water, lauwwarm

De hazelnoten en de vijgen grof hakken. De rozemarijnnaalden fijn hakken. Voor de crackers alle ingrediënten met elkaar mengen, 10 minuten laten staan en vervolgens tussen twee vellen bakpapier direct op de plaat uitrollen. Over nacht onafgedekt laten staan.

De plaat in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

Hot air 160 °C gedurende 35 Mins

De cracker omdraaien en zonder bakpapier verder bakken.

Turn

Hot air 170 °C gedurende 18 Mins

Nog warm in stukken snijden.

Dip

125 g roomkaas

1½ el honing

½ tl zout

Voor de dip alle ingrediënten met elkaar mengen.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019