



# 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

