Krakelingen met ham

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	25 Mins
Porties	32
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

1 rol bladerdeeg

2 el ricotta

1 el pesto

1 el kaas, geraspt

6 plakken ham

De ricotta, de pesto en de kaas met elkaar mengen.

De ham op het bladerdeeg leggen, het ricottamengsel erover verdelen en uitsmeren. Het deeg aan beide kanten licht naar binnen rollen en in 1 cm dikke schijven snijden.

De krakelingen op twee met bakpapier beklede bakplaten leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

Profi-bakken bladerdeeg 200 °C gedurende 25 Mins

Accessoires

2 bakplaten

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019