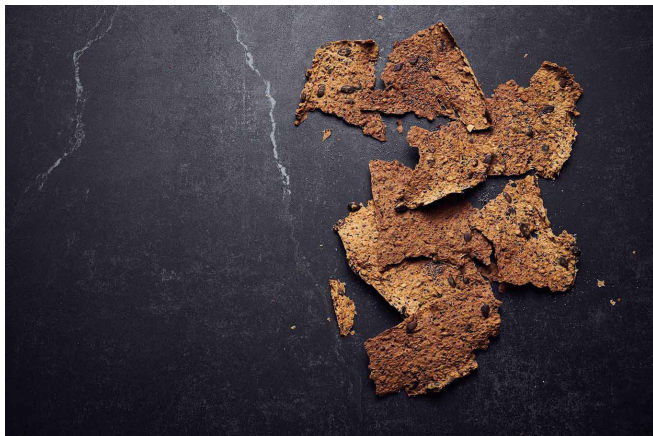




Crackers

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	55 Mins
Stuks	20
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met speltbloem en pitjes

Crackers

60 g fijne havervlokken

60 g volkoren speltbloem

60 g gemengde pitten en zaden, (bijv. lijnzaad, sesam, zonnebloempitten)

1 el olijfolie

200 ml lauwwarm water

1 tl zout

Bakken

maanzaad om te bestrooien

Crackers

De pitten hakken. Samen met alle overige ingrediënten tot een plakkerig deeg mengen. Afdedekt ca. 1 uur op kamertemperatuur laten rusten.

Bakken

De gaarruimte met boven-/onderhitte tot 160°C voorverwarmen.

Het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat flinterdun uitstrijken. Met een kleine hoeveelheid maanzaad bestrooien.

Het deeg op het middelste niveau gedurende 55 minuten bakken. Laten afkoelen en met de hand in de gewenste maat breken.





Gaarstappen

Ovenruimte tot 160 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Top/bottom heat 160 °C gedurende 55 Mins

Tips

De crackers in een dichte trommel droog en donker bewaren.

Accessoires

Bakplaat

