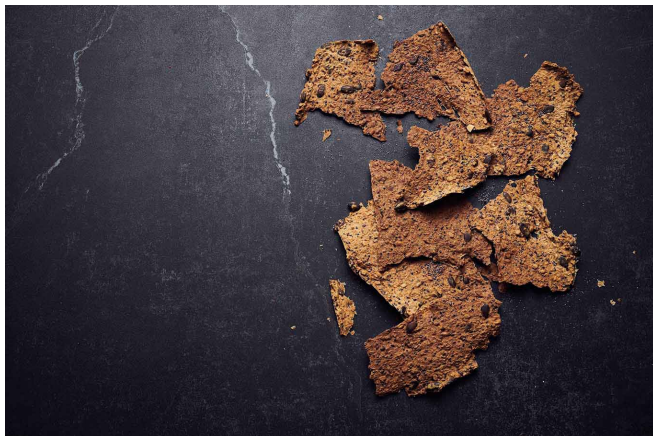




Хрустящие хлебцы

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 25 Mins
Время простоя 1 Hrs
Время приготовления 55 Mins
штук 20
прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

с мукой спельты и семечками

Хрустящие хлебцы

60 г мелких овсяных хлопьев

60 г цельнозерновой спельты

60 г смешанных ядер и семян, (например, семян льна, кунжута, подсолнечника)

1 ст. л. оливкового масла

200 мл чуть теплой воды

1 ч. л. соли

Выпекание

мак для посыпки

Хрустящие хлебцы

Ядра измельчить. Вместе с остальными ингредиентами смешать в миске так, чтобы получилось клейкое тесто.

Накрыть крышкой и дать постоять в течение 1 часа при комнатной температуре.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру в режиме верхнего/нижнего жара до 160 °C. Тонким слоем выложить тесто на противень, застеленный бумагой для выпечки. Слегка посыпать маком.





Выпекать тесто на среднем уровне в течение 55 минут. Дать остыть и вручную разломать на куски желаемой величины.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 160 °C Top/bottom heat

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Top/bottom heat 160 °C в течение 55 Mins

Советы

Хранить хлебцы в закрытой емкости, в сухом и защищенном от света месте.

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

