



Kraker

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

25 Dak.
1 Saat

55 Dak.

20
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

kepekli undan ve çekirdekli

Kraker

60 g ince yulaf ezmesi

60 g Kılçıklı tam buğday unu

60 g karışık çekirdekler ve tohumlar, (ör. keten tohumu, susam tohumu, ay çekirdeği)

1 Çor. k. Zeytinyağı

200 ml ılık su

1 Çay k. Tuz

Fırınlama

Üzerine serpmek için haşhaş
tohumu

Kraker

Çekirdekleri doğrayın. Diğer tüm malzemelerle birlikte bir kapta karıştırarak yapışkan bir hamur elde edin.

Üzerini kapatın ve 1 saat süreyle oda sıcaklığında dinlenmeye bırakın.

Fırınlama

Pişirme bölmesini Üstten/alttan ısıtma ayarında 160 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın. Hamuru pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine ince bir katman halinde yayın. Biraz haşhaş tohumu serpin.





Hamuru orta rafta 55 dakika süreyle pişirin. Soğumaya bırakın ve elinizle istediğiniz boyutlarda kırın.

Piştirme adımları

Piştirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma ile 160°C'ye kadar (önceden) ısıtınız
Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.
Üstten/alttan ısıtma esnasında 160 55 Dak.°C

İpuçları

Krakerleri kapalı bir kap içerisinde kuru ve ışık almayan bir yerde saklayın.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

