



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken



CATEGORIE

Brood



EINDPRODUCT

Crackers

CRACKERS

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt

Bakels Het Beste Broodmix

Bloem

Boter/margarine

Water

Gist

KG

0.500

0.500

0.120

0.400

0.040

Totaal gewicht: 1.560

METHODE

Kneed een soepel deeg.

Deegtemperatuur: ca. 26°C.

Gehele deegstuk vormen tot een rechthoek.

Rijstijd: ca. 10 min

Deeg uitrollen op ca. 2 mm en snijden in
het gewenste formaat.

Bevochtig het deeg en breng de decoratie
aan.

Narijs: ca. 30-45 min.

Bakken ca. 20 min. op 180°C met
schuif open.

Voorbeelden van decoratie:

- Zeezout & rozemarijn
- Lijnzaad & geraspte oude kaas
- Sesam & karwijzaad
- Maanzaad
- Zonnebloempitten