BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



CONDITIES VOOR ETALEREN

Verpakken

CATEGORIE

Brood

EINDPRODUCT

Crackers

CRACKERS

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Het Beste Broodmix	0.500
Bloem	0.500
Boter/margarine	0.120
Water	0.400
Gist	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