

# Flatbread

## 👑 SUPER PATENT KRISTAL

### RECEPTUUR

100 % Super Patent Kristal	5.000 gram
88 % Volle Yoghurt	4.400 gram
2 % Zout	100 gram
1,8 % Traka	90 gram

### TOPPING

Spekjes (uitgebakken)

of hamblokjes	1.000 gram
Kaas	1.000 gram
Preischeuten	200 gram

### WERKWIJZE

- Goed afgedraaid deeg draaien.
- Op het gewenste gewicht afwegen en opbollen (bv. 100 gram).
- Laten rusten en vervolgens op een beoilde bank met olie uitdrukken totdat je er bijna doorheen kunt kijken.
- Beleggen met een topping naar wens, bijvoorbeeld met spek, kaas en prei.
- Bakken op ca. 250°C, gedurende ca. 7 minuten.

