

# Crackers

## RECEPTUUR

75 %	Prémax IJsselmeer	7.500 gram
25 %	Super Patent Kristal	2.500 gram
20 %	Margarine	2.000 gram
5 %	Ei	500 gram
3 %	Honing	300 gram
3 %	Gist	300 gram
2 %	Zout	200 gram
40 %	Water (koud)	4.000 gram

## WERKWIJZE

- Maak van de grondstoffen een mooi soepel deeg, niet te slap
- Ca. een uur in de koeling leggen
- Uitrollen op 2 á 2.5 mm
- Prikken, 20 minuten laten rusten en op gewenste maat snijden
- Narijs ± 45 minuten
- Voor het bakken eventueel decoreren met zonnebloempitten en/of pompoenpitten
- Bakken bij ca. 200°C - 190°C gedurende 20 á 25 minuten



**CRACKERS**