



CRACKERS HAVER

RECEPTUUR

45% Prémax Haver	2.250 gram
55% Super Patent Kristal	2.750 gram
20% Margarine	1.000 gram
5% Ei	250 gram
3% Honing	150 gram
3% Gist	150 gram
2% Zout	100 gram
40% Water (koud)	2.000 gram

WERKWIJZE

- Maak van de grondstoffen een mooi soepel deeg, niet te slap
- Circa een uur in de koeling leggen
- Uitrollen op 3 millimeter
- Prikken en na 20 minuten rust op gewenste maat snijden
- Narijs ± 45 minuten
- Voor het bakken eventueel decoreren met zonnebloempitten en/of kaas
- Bakken bij circa 190°C - 200°C gedurende 20 à 25 minuten

CLASSIFICATIES

Premax Haver:

 Non-GMO

 100% Natuurlijk