

Knäckebröd

Zweden

RECEPTUUR

45 %	Super Patent Kristal	4.500 gram
30 %	Roggemeel D	3.000 gram
25 %	Premax Multizaden	2.500 gram
20 %	Margarine	2.000 gram
5 %	Ei	500 gram
3 %	Honing	300 gram
3 %	Gist	300 gram
1.5 %	Zout	150 gram
40 %	Water	4.000 gram

WERKWIJZE

- Maak van de grondstoffen een mooi soepel deeg niet te slap
- Afwegen voor bakplaat 60x40 1.000 gram, licht aanpunten en in voorslag leggen
- Ca. een uur in de koeling
- Uitrollen op 3 mm en op geperforeerde platen met papier leggen
- Prikken, strijken met ei strijksel (half ei/water), en naar wens decoreren met sesam of zonnebloempitten
- Na een 20 minuten rust op gewenste maat snijden (12x 6cm)
- Narijs + 50 minuten
- Bakken bij ca. 190-200°C gedurende 20 á 25 minuten

KNÄCKEBRÖD
ZWEDEN