

Multizaden crackers

👑 PRÉMAX MULTIZADEN

RECEPTUUR

75 %	Artisanaal (T65)	7.500 gram
25 %	Prémax Multizaden	2.500 gram
20 %	Boter of Margarine	2.000 gram
5 %	Ei	500 gram
1,5 %	Zout	150 gram
3 %	Gist	300 gram
36 %	Water	3.600 gram

DECORATIE

Sesam en/of kaas.

WERKWIJZE

- Maak van de grondstoffen een soepel deeg. Meng het 4 minuten en kneed het 4 minuten, niet te slap.
- Weeg het af voor de bakplaat 60x40 cm, 900 gram.
- Punt het licht aan en leg het in voorslag.
- Leg het ca. 60 minuten in de koeling.
- Rol het uit op 2 mm en leg het op geperforeerde platen met bakpapier.
- Na 10 minuten prikken en snijden (bijvoorbeeld 9 x 9 cm).
- Bestrijk het vervolgens met eistrijksel (half ei/water) en decoreer naar wens met sesam en/of kaas.
- Laat het geheel ca. 40 minuten narijzen.
- Afbakken op ca. 190 - 200°C gedurende 20 à 25 minuten.



LUNCH