



# Crackers

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	25 Mins
Rusttijd	1 Hrs
Gaartijd	55 Mins
Stuks	20
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met speltbloem en pitjes

## Crackers

---

60 g fijne havervlokken

60 g volkoren speltbloem

60 g gemengde pitten en zaden, (bijv. lijnzaad, sesam, zonnebloempitten)

1 el olijfolie

200 ml lauwwarm water

1 tl zout

## Bakken

---

maanzaad om te bestrooien

## Crackers

---

De pitten hakken. Samen met alle overige ingrediënten tot een plakkerig deeg mengen. Afgedekt ca. 1 uur op kamertemperatuur laten rusten.

## Bakken

---

De gaarruimte met boven-/onderhitte tot 160°C voorverwarmen.

Het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat flinterdun uitstrijken. Met een kleine hoeveelheid maanzaad bestrooien.

Het deeg op het middelste niveau gedurende 55 minuten bakken. Laten afkoelen en met de hand in de gewenste maat breken.





## Gaarstappen

---

**Ovenruimte tot 160 °C op Top/bottom heat (voor)verwarmen**  
**Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.**  
**Top/bottom heat 160 °C gedurende 55 Mins**

## Tips

---

De crackers in een dichte trommel droog en donker bewaren.

## Accessoires

---

Bakplaat

## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

26.01.2022

