



# Хрусткі хлібці

Рецепт від V-ZUG AT



готування	25 хв
Пауза	1 годин
Час готування	55 хв
шт.	20
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з борошном спельти та насінням

## Хрусткі хлібці

60 г дрібних вівсяних пластівців

60 г борошна з цільнозернової спельти

60 г суміші насіння та зерен, (наприклад, насіння льону, кунжуту, соняшнику)

1 ст. л. оливкової олії

200 мл води кімнатної температури

1 ч. л. солі

## Випікання

Макове насіння для посипання

## Хрусткі хлібці

Подрібніть насіння. Змішайте з усіма іншими інгредієнтами в мисці до утворення клейкого тіста.

Накрийте кришкою і залиште приблизно на 1 годину настоятися при кімнатній температурі.

## Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 160 °C у режимі верхнього/нижнього нагрівання.





Викладіть тісто тонким шаром на застелене папером для випікання деко. Посипте невеликою кількістю маку.

Випікайте тісто на середньому рівні впродовж 55 хвилин. Залиште охолонути та розділіть на скибки потрібного розміру вручну.

## Етапи приготування

---

**Розігріти робочу камеру до 160 °С Верхній/нижній жар**

**Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.**

**Верхній/нижній жар 160 °С протягом 55 хв**

## Поради

---

Зберігайте хрусткі хлібці в закритому посуді, в сухому та захищеному від світла місці.

## Акcesуари

---

Деко

## Додаткова інформація

---

Складено

26.01.2022

