

Maïsano cracker

Image



Maïsano cracker

Knapperige crackers waarbij met de topping eindeloos gevarieerd kan worden. Het blijft er nooit bij één!

27°C

180°C

40-45 min

780 stuks

Ingrediënten

Deeg:

5.000 gram Bak Speciaal Maïsano 50%

5.000 gram Bloem 50%

2.000 gram Boter 20%

500 gram Eiren 5%

300 gram Bio Desemcultuur Royal 3%

150 gram Zout 1.5%

ca. 3.000 gram Water 30%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Mais

Bak Speciaal Deco Mistura

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Knead alle ingrediënten ca. 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 4 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C.
2. Het deeg in 4 stukken verdelen en dit in een vierkant vouwen en laten rusten onder plastic.
3. Geef het deeg een voorrijs van 40 minuten.

4. Daarna de deegstukken uitrollen op ca. 2,25 mm en op platen met siliconenpapier leggen.
5. Met ei en water bestrijken en decoreren met **Bak Speciaal Deco Maïs** of **Bak Speciaal Deco Mistura** of met een mengsel van kaas en pompoenpitten.
6. Daarna snijden naar gewenst model (bijvoorbeeld 8 x 11 cm).
7. Geef het deeg een narijs van ca. 40 minuten en bak op 180°C aflopend naar 150°C.
8. Baktijd ca. 40-45 minuten waarvan 25 minuten met de schuif dicht en 20 minuten met de schuif open.

Image

