

Lowcarb Crackers

Image



Lowcarb Crackers

De perfecte start voor een Lowcarb dag!

27°C

180-150 °C, aflopend

40-45 min

800 stuks

Ingrediënten

10.000 gram Bak Speciaal LowCarb 100%

1.800 gram Zonnebloemolie 18%

500 gram Heel ei 5%

200 gram Bak Speciaal Bio Desem Cultuur 2%

180 gram Bak Speciaal Zeezout Tavira 1.8%

6.500 gram Water 65%

ca. 1.000 gram Olijfolie bijwassen 10%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Duo

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

1. Meng alle grondstoffen ca. 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 10 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C.
2. Verdeel het deeg in 4 stukken en vouw deze tot een vierkant.
3. Laat het deeg vervolgens rusten onder plastic.
4. Geef het deeg een voorrijs van 20 minuten.
5. Rol daarna de deegstukken uit tot een dikte van 2,25 mm en leg de plakken op platen met siliconenpapier.
6. Bestrijk de plakken met ei of water en decoreer deze vervolgens met **Bak Speciaal Deco Duo**.
7. Druk ze hierna licht aan met de rolstok.
8. Snijd daarna de plakken in het gewenste model (bijvoorbeeld 6x12 cm is ca. 25 gram deeg per cracker).
9. Geef het deeg een narijs van ca. 40 minuten.
10. Bak de crackers op 180 °C (aflopend naar 150 °C) gedurende ca. 40-45 minuten, waarvan 25 minuten met de schuif dicht en laatste 20 minuten met de schuif open.

Image

