

Grønkåls crackers

298 stk. á 25 gram

INGREDIENSER

3.000 g CBP Hvedemel
 1.000 g CBP Fuldkomshvedemel
 600 g Frossen Grønkål
 250 g Græskarkerner
 250 g Hørfro
 200 g Butter Pastry 100%
 80 g Kronjäst orig. gær
 50 g Salt u/jod
 40 g Mørk brødmalt
 2.000 g Vand

Alle ingredienser køres sammen og dejen æltes skær. Dejen hviler 15 min på bordet.

Rulles ned til 2 mm og lægges på plader, kanterne skæres rene. Raskes i 30 min + tørraskes. Skæres med spore jern til ønsket størrelse. Stryges med vand og drysses med salt eller anden topping.

Bages ved 190°C i ca. 20-30 min.

Find opskrifter på
 krydderiblandinger i
 CBP Premium Pro

