La dualità piace!

GRAINSTAR - Crackers ai cereali

GRAINSTAR	650 g
PROBODY 70	200 g
FLORENTA	135 g
Sale	15 g
Totale	1.000 g

Lavorazione:

Miscelare il tutto.

Prendere una teglia 60x40, appoggiarvi una carta da forno, nebulizzarci 50 g d'acqua e depositarvi 650 g di miscela crackers ai cereali, livellare il tutto.

Nebulizzare in superficie 100g d'acqua, lasciar riposare 10 minuti.

Cottura: Rotor 160°c per 10 minuti, estrarre dal forno, tagliare i crackers con rotella taglia pizza, nel formato 10x10 cm, infornare successivamente per ulteriori 7/8 minuti.

Lasciar raffreddare in teglia.



