



CRACKERS / „KRAKERSY”



Składniki ciasto puff pastry

Nadzienie/dekoracje/dodatki:

ziarna na posypkę

tarty ser

zioła

jajko

Przygotowania

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkuj ciasto do grubości 2,5 mm. Ułóż ciasto na blasze do pieczenia, nakłuj i odstaw ciasto na odpoczynek przez godzinę w zimnym/chłodnym miejscu.

Następnie wytnij kwadraty o wymiarach 5 x 5 cm i posmaruj jajkiem. Posyp ciasto serem, nasionami i ziołami na wierzch wg własnego uznania i smaku. Przed wypiekiem krakersy muszą odpocząć, dalej upiecz je.

Porady dotyczące wypieków 30 - 35 minut w 210 °C

PRODUCENT: D. Van der Pol & ZnDe Kroon 21 4261 TW Wijk en Aalburg The Netherlands

PARTNER BIZNESOWY W POLSCE

Wojciech Jabłoński Partner ul. Jana Pawła II 12/64 , 98-200 Sieradz

tel.mobil: +48 669-696-802 fax.: +48 43 827-96-01 e-mail: poland.cooperation@wp.pl



Galeria



PRODUCENT: D. Van der Pol & ZnDe Kroon 21 4261 TW Wijk en Aalburg The Netherlands

PARTNER BIZNESOWY W POLSCE

Wojciech Jabłoński Partner ul. Jana Pawła II 12/64 , 98-200 Sieradz

tel.mobil: +48 669-696-802 fax.: +48 43 827-96-01 e-mail: poland.cooperation@wp.pl