

**Mais crackers**

Scoop Mais	50,0 %	5.000 gram
Tarwebloem	50,0 %	5.000 gram
Flex Krokant	1,0 %	100 gram
Boter	20,0 %	2.000 gram
Water	40,0 %	4.000 gram
Gist	3,0 %	300 gram

Hét recept voor heerlijke mais crackers met sesamzaad.

**Kneden:** Van de grondstoffen een goed afgekneet deeg kneden.

**Deegtemperatuur:** 26 graden.

**Afwegen:** 3200 gram.

**Voorrijs:** 20 minuten.

**Opmaken:** Uitrollen op stand 2,5 van de uitrolmachine. Uitgerolde plak op platen leggen. Deegplak snijden 11 x 6 cm en prikken.

**Narijs:** 15 minuten

**Decoreren:** Eventueel voorzien van sesamzaad.

**Bakken:** Ca. 40 minuten bij 200 graden met iets stoom