



© Ferrero, 2016

VOLKOREN CRACKERS MET NUTELLA®

Koekjes | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👩👨👧 | 40 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Voor 10 personen

INGREDIËNTEN

- ½ ei
- 2,5 g fijne kristalsuiker
- 5 g zout
- 80 g bloem
- 64 g volkorenbloem
- 65 g melk
- 4 g biergist
- 15 g boter (op kamertemperatuur)
- 150 g Nutella®
- water om de crackers glanzend te maken
- 3 g zout om op de crackers te strooien

BEREIDING:

Klop de melk met het halve ei en de gist.

Doe al de bloem samen met de suiker in een kom. Voeg het melkmengsel toe en kneed tot een glad deeg.

Voeg de boter en het zout toe en houd het deeg glad.

Laat de kom ongeveer 10 tot 15 minuten staan zonder bedekking, vorm dan een bal van het deeg en wikkel die in plasticfolie. Laat ongeveer 1½ uur rusten totdat het deeg in grootte verdubbeld is.

Rol het deeg uit op vetvrij papier tot het ongeveer 0,6 cm dik is. Prik er met een vork gaatjes in en snijd er dan met een deegwielletje plakjes deeg van 6 x 6 cm uit (ongeveer 20 plakjes).

Leg de plakjes op een bakplaat en laat 20 tot 30 minuten rusten. Strijk met een penseel wat water op de plakjes en strooi er dan ongeveer 3 g zout op.

Bak ongeveer 13 minuten goudbruin in de oven op 175°C. Laat afkoelen.

Elke portie bestaat uit 2 crackers met 15 g Nutella®.