

Ontbijt



Serveertip: Serveer naast de crackers wat “Jam peer en specerijen” van delicious.

voor ± 5-6 personen



HOMEMADE SESAMCRACKERS

75 gr sesamzaad

50 gram pompoenpitten

75 gr gebroken lijnzaad

180 ml water

50 gr zonnebloempitten

1 theelepel zout

BEREIDING

Doe de lijnzaad, de sesamzaad, de zonnebloempitten en de pompoenpitten bij elkaar en voeg het water en zout toe. Meng het geheel goed door en laat het daarna afgedekt 30 minuten rusten. Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor op 180 graden. Doe een vel bakpapier op de bakplaat en verdeel, als de 30 minuten rusten verstreken zijn, het beslag over de bakplaat en druk het goed aan zodat het een glad geheel is. Leg er nog een vel bakpapier overheen en druk het nogmaals goed geleidelijk aan. Bak de crackers, zonder het bovenste vel bakpapier, in ongeveer 30 minuten af. Snij direct na het bakken de crackers in gelijke stukken en laat ze daarna afkoelen.



Online te bestellen op
australianhomemade.com/nl/andere-merken/deliciousfood