

# Crackers

Masa madre deshidratada  
Terre d'Arômes



**Centeno CRC®**

N° 1117

Caramelizado, con notas  
aciduladas y especiadas

Otras aplicaciones:

Pan de cereales, pan especial



## INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 10 kg

Mezcla 5 semillas: 4,8 kg

Terre d'Arômes Centeno CRC®: 1,4 kg

Aceite de oliva: 3,85 kg

Sal: 0,19 kg

Pimienta: 0,035 kg

Agua fría: 9,5 L

Queso rallado o hierbas de Provenza: C/S

## Método con dosificación 14%

### Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos (con la batidora usando la pala).

**Laminado:** extender la masa entre 2 hojas de papel de horno y espolvorear con queso rallado o hierbas de Provenza.

**División:** cortar con una rueda siguiendo el tamaño deseado de los crackers.

**Cocción:** hornear a 140°C en horno ventilado durante 20-30 minutos, según el tamaño de los crackers.