

Hartige krakelingen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

500 gram tarwebloem
1 theelepel zout (afgestreken)
2 theelepels suiker
7 gram droge korrelgist
250 ml melk
50 gram boter (+ extra om in te vetten)
1 ei (losgeklopt)
2 snuifjes grof zeezout (bv. fleur de sel)

Bereidingswijze

1. **Zeef de bloem in een grote mengkom met het zout. Maak in het midden een kuiltje en strooi hierin de suiker en de gist. Voeg de helft van de (lauwe) melk toe en maak met een beetje van de bloem een papje. Dek af met een schone theedoek en laat op een warme plek 15 minuten rijzen.**

2. **Voeg de rest van de (lauwe) melk en de gesmolten (maar niet te hete) boter toe. Meng tot een deeg en blijf een kwartier verder kneden tot het deeg soepel wordt.**

3. **Maak een bal en leg die opnieuw in de met bloem bestoven kom. Dek af met plasticfolie en de schone theedoek. Laat minstens een uur rijzen: het deeg moet verdubbelen in volume.**

4. **Verdeel het deeg in stukken van 50 gram. Rol deze uit tot ‘worstjes’ van 40 cm lang.**

5. **Vouw ze tot krakelingen.**

6. **Leg op een met beboterd bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk met het losgeklopte ei en bestrooi met fleur de sel. Laat nogmaals 10 minuten rijzen.**

7. **Verwarm de oven voor op 220 °C. Zet de bakplaat in de oven.**

8. **Heb je een elektrische oven? Verlaag de temperatuur dan naar 200°C.**
Heb je een heteluchtoven, verlaag de temperatuur dan naar 160°C.

9. **De krakelingen zijn klaar na 25 minuten.**

10. **Laat ze afkoelen op een rooster.**