

Betty Bossi



Cracker Roller

Instructions and recipes
Gebruiksaanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten

Clever ideas for clever cooks



Cracker Roller

For the production of crispbread
Zur Herstellung von Knäckebrot
Pour la préparation de crackers
Para la elaboración de pan tostado
Per la preparazione di crackers
Voor het maken van crackers

EN

Cracker Roller For the production of crispbread

Homemade crackers and crispbread not only taste the best, but you always know what's inside: healthy and, if required, gluten-free ingredients. With spices or creative toppings you can turn it into a real snack sensation.

- 1 Roller for 2 applications: crackers and crispbread
- Healthy snack or refined party finger food
- Determine the ingredients yourself and know what they contain
- Little waste, thanks to seamless cutting
- Ideal for doughs from 2 mm (cracker) to 4 mm (crispbread) thick.

Cleaning: Before first use, clean with hot water and dishwashing liquid. **Never use scouring agents, strong detergents or steel wool as this may damage the surface.**



DE

Cracker Roller Zur Herstellung von Knäckebrot

Selbst gemachte Cracker und Knäckebrote schmecken nicht nur am besten, sondern Sie wissen immer auch, was drin steckt: gesunde und nach Bedarf glutenfreie Zutaten. Mit Gewürzen oder kreativen Toppings machen Sie daraus eine echte Snacksensation.

- 1 Roller für 2 Anwendungen: Cracker und Knäckebrot
- Gesunder Pausensnack oder raffinierter Party-Fingerfood
- Zutaten selber bestimmen und wissen, was drin ist
- Kaum Teigreste dank nahtlosem Prägen
- Ideal für Teige von 2 mm (Cracker) bis 4 mm (Knäckebrot) Dicke.

Reinigung: Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. **Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwolle verwenden, da sonst die Oberfläche zerkratzt wird.**

Cracker Roller Pour la préparation de crackers

Les crackers et pains suédois faits maison ne sont pas seulement les croustillants, vous savez ainsi toujours exactement quels ingrédients ont été employés : des ingrédients sains ou selon vos envies sans gluten . Quelques épices ou des glaçages créatifs en font des snacks sensationnels.

- 1 roue pour 2 applications : crackers et pain suédois
- Snacks sains pour la pause ou amuse-gueules raffinés
- Choisir soi-même ses ingrédients et savoir de quoi ils se composent
- Peu de chutes de pâte grâce au gaufrage continu
- Idéale pour les pâtes de 2 mm (crackers) à 4 mm (pain suédois) d'épaisseur.

Nettoyage : Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. **Ne pas employer de produits à récurer, de détergents puissants ou de paille de fer car ils risqueraient de rayer la surface.**

Cracker Roller Para la elaboración de pan tostado

Las galletas y el pan Knäckebröt hechos en casa no solo son exquisitos, sino que también sabrá siempre qué hay dentro: ingredientes saludables y si es necesario sin gluten. Con especias o creativos recubrimientos logrará una verdadera sensación de estar tomando un tentempié delicioso.

- 1 rodillo para 2 aplicaciones: galletas y pan Knäckebröt
- Un tentempié saludable o canapés sofisticados para una fiesta
- Elija usted mismo los ingredientes y sepa qué hay dentro
- Apenas quedan restos de pasta gracias a la forma sin rebabas
- Ideal para pasta de 2 mm (galletas) hasta 4 mm (Knäckebröt) de grosor.

Limpieza: Antes del primer uso se deberá lavar con agua caliente y líquido lavavajillas. **No utilizar limpiadores abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos, ya que podría rayarse la superficie.**

Cracker Roller Per la preparazione di crackers

I cracker e il pane croccante fatti in casa non sono solo più buoni, ma anche più sani e possono essere preparati anche con ingredienti senza glutine. Usando spezie o topping creativi, otterrete degli squisiti snack.

- 1 rullo per 2 usi: cracker e pane croccante
- Per uno snack sano o raffinati finger food per le feste
- Scegliere autonomamente gli ingredienti che si preferiscono
- Praticamente senza avanzi di impasto grazie allo stampo senza scanalature
- Ideale per impasti spessi da 2 mm (cracker) a 4 mm (pane croccante).

Pulizia: Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo. **Non utilizzare abrasivi, detergenti forti o lana d'acciaio, o si rischia di graffiare la superficie.**

Cracker Roller Voor het maken van crackers

Zelfgemaakte crackers en knäckebröd smaken niet alleen beter, maar u weet ook altijd wat erin zit: gezonde en zo nodig glutenvrije ingrediënten. Met specerijen of creatieve toppings maakt u hiervan een echte snacksensatie.

- 1 roller voor 2 toepassingen: Crackers en knäckebröd
- Gezonde pauzesnack of verfijnd party-fingerfood
- Ingrediënten zelf bepalen en weten wat erin zit
- Nauwelijks deegresten dankzij naadloos uitsteken
- Ideaal voor deeg van 2 mm (cracker) tot 4 mm (knäckebröd) dik.

Reiniging: Vóór het eerste gebruik met heet water en afwasmiddel reinigen. **Gebruik geen schuurmiddelen, sterke reinigingsmiddelen of staalwol, omdat daardoor krassen op het oppervlak ontstaan.**

Step by step

1



2



3



4



EN

Instructions for use

1. Roll out the dough on a small amount of flour to a thickness of approx. 2 mm (cracker) or 4 mm (crispbread), depending on the recipe (Fig. 1).
Important note: After rolling, the dough should not stick to the work surface.
2. Sprinkle the top of the rolled dough with a little flour. Roll the Cracker Roller across the dough by applying strong pressure. Repeat this process strip for strip for strip until the whole dough is imprinted (Fig. 2).
3. Place the imprinted strips of dough on two baking trays lined with baking parchment.
4. Bake according to the recipe's time and temperature specifications. Remove the trays, leave to cool slightly, break up the crispbread or crackers, cool them on a grid (Fig. 3).
Important note: For crispbread, break at every third imprinted edge. For crackers, break at every imprinted edge.

DE

Gebrauchsanleitung

1. Teig auf wenig Mehl rechteckig je nach Rezept ca. 2 mm (Cracker) oder 4 mm (Knäckebrot) dick ausrollen (Bild 1).
Wichtiger Hinweis: Der Teig soll nach dem Ausrollen nicht auf der Arbeitsfläche kleben.
2. Die Oberseite des ausgerollten Teiges mit wenig Mehl bestäuben. Cracker Roller mit kräftigem Druck quer über den Teig rollen. Diesen Vorgang Bahn für Bahn wiederholen, bis der ganze Teig geprägt ist (Bild 2).
3. Geprägte Teigbahnen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen.
4. Gemäß Zeit- und Temperaturangaben im Rezept backen. Blech herausnehmen, etwas abkühlen, Knäckebrot oder Cracker auseinanderbrechen, auf einem Gitter auskühlen (Bild 3).
Wichtiger Hinweis: Für Knäckebrot an jeder dritten Prägekante brechen. Für Cracker an jeder Prägekante brechen.

FR

Mode d'emploi

1. Abaisser la pâte en forme rectangulaire avec un peu de farine à une épaisseur d'env. 2 mm (crackers) ou 4 mm (pain suédois) en fonction de la recette (figure 1).
Remarque importante : après l'abaisse, la pâte ne doit pas coller au plan de travail.
2. Légèrement fariner la face supérieure de l'abaisse de pâte. Passer la Cracker Roller sur toute la largeur de la pâte en exerçant une pression. Répéter cette opération bande après bande jusqu'à ce que toute la pâte soit gaufrée (figure 2).
3. Placer les bandes de pâte gaufrées sur deux plaques de cuisson chemisées de papier de cuisson.
4. Cuire au four selon les indications de durée et de température dans la recette. Sortir les plaques du four, laisser légèrement refroidir, rompre le pain suédois ou les crackers, les laisser refroidir sur une grille (figure 3).
Remarque importante : pour le pain suédois, casser chaque troisième arête de gaufrage. Pour les crackers, casser chaque arête de gaufrage.

Step by step

1



2



3



4



ES

Modo de empleo

1. Extender la pasta sobre un poco de harina en forma rectangular según la receta con aprox. 2 mm (galletas) o 4 mm (Knäckebrot) de grosor (figura 1)
Nota importante: Tras su extensión la pasta no debe pegarse a la superficie de trabajo.

2. Espolvorear la parte superior de la pasta extendida con un poco de harina. Pasar el Cracker Roller ejerciendo una fuerte presión transversalmente sobre la pasta. Repetir este proceso para cada tira hasta que se haya marcado toda la pasta (figura 2).

3. Depositar las tiras de pasta marcadas sobre dos bandejas de horno recubiertas con papel de horno.

4. Hornear según los datos de tiempo y temperatura de la receta. Extraer la bandeja, dejar enfriar un poco, separar el Knäckebrot o las galletas y dejar que se acaben de enfriar sobre una rejilla (figura 3).
Nota importante: Para el Knäckebrot romper por cada tercer canto de marcado. Para las galletas romper por cada canto de marcado.

IT

Istruzioni per l'uso

1. Srotolare la pasta su un po' di farina fino ad ottenere un rettangolo spesso circa 2 mm (cracker) o 4 mm (pane croccante) a seconda della ricetta (figura 1).
Avvertenza importante: Una volta srotolata, la pasta non deve incollarsi al piano di lavoro.

2. Spolverare il lato superiore della pasta srotolata con un po' di farina. Far rotolare il Cracker Roller in obliquo sulla pasta esercitando una pressione forte. Ripetere questa procedura su tutta la superficie per imprimere l'intera pasta (figura 2).

3. Stendere le strisce di pasta impresse su due teglie ricoperte con carta da forno.

4. Cuocere in forno rispettando il tempo e la temperatura della ricetta. Estrarre la teglia, lasciare raffreddare leggermente, separare fra loro le fette di pane croccante o i cracker e lasciarli raffreddare su una griglia (figura 3).
Avvertenza importante: Per le fette di pane croccante rompere un bordo impresso ogni tre. Per i cracker romperli in corrispondenza di ogni bordo impresso.

NL

Gebruiksaanwijzing

1. Deeg op een beetje meel rechthoekig, afhankelijk van het recept, ca. 2 mm (cracker) of 4 mm (knäckebröd) dik uitrollen (afbeelding 1).
Belangrijke aanwijzing: Het deeg mag na het uitrollen niet aan het werkblad plakken.

2. Bestrooi de bovenkant van het uitgerolde deeg met een beetje meel. Rol de Cracker Roller met krachtige druk dwars over het deeg. Deze handeling baan voor baan herhalen tot de hele deeg gevormd is (afbeelding 2).

3. Leg de gevormde deegstroken op twee met bakpapier belegde bakplaten.

4. Overeenkomstig de aangegeven tijd en temperatuur in het recept bakken. Haal de plaat eruit, laat deze afkoelen, knäckebröd of cracker uit elkaar breken en op een rooster laten afkoelen (afbeelding 3).
Belangrijke aanwijzing: Voor knäckebröd aan iedere derde voorgevormde rand breken. Voor crackers aan iedere voorgevormde rand breken.



Crispbread

Preparation: approx. 15 min. | Resting time: approx. 30 min. | Baking: approx. 40 min.

400 g Flour
100 g Walnuts, finely ground
25 g Linseed
1 Tsp Salt
1 Tsp Dry yeast
250 ml Water, lukewarm
1 Tbsp Oil

1. Mix the flour and all of the ingredients including the yeast in a bowl. Add water and oil, knead to a soft, smooth dough and leave to rest for approx. 30 min.
2. On a little flour, roll out the dough into about 4 mm thick rectangles. Roll the Cracker Roller across the dough by applying strong pressure. Place the imprinted strips of dough on two baking trays.
3. **Baking:** approx. 40 min. in the oven preheated to 180°C (convection). Remove the trays, leave to cool slightly, break the crispbread apart and leave to cool down on a grid.

Shelf-life: approx. 1 week in a sealed tin.

100 g: 335 kcal, Fat 14 g, Carbohydrate 42 g, Protein 10 g



Curry crispbread

Preparation: approx. 15 min. | Resting time: approx. 30 min. | Baking: approx. 40 min.

400 g Whole-meal flour
100 g of mixed seeds, finely ground
3 Tbsp Mild curry powder
2 Tbsp Thyme, finely chopped
1 Tsp Salt
1 Tsp Baking powder
250 ml Water, lukewarm
1 Tbsp Oil

1. Mix the flour and all of the ingredients including the baking powder in a bowl. Add water and oil, knead to a soft, smooth dough and leave to rest for approx. 30 min.
2. On a little flour, roll out the dough into about 4 mm thick rectangles. Roll the Cracker Roller across the dough by applying strong pressure. Place the imprinted strips of dough on two baking trays.
3. **Baking:** approx. 40 min. in the oven preheated to 180°C (convection). Remove the trays, leave to cool slightly, break the crispbread apart and leave to cool down on a grid.

Shelf-life: approx. 1 week in a sealed tin.

100 g: 274 kcal, Fat 9 g, Carbohydrate 35 g, Protein 11 g

Gluten-free beet crackers

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 18 min.

400 g Buckwheat flour
95 g Black Sesame
2 Tbsp Horseradish, finely grated
1 Tsp Salt
1 Tsp Baking powder
250 ml Beet Juice
1 Tbsp Rapeseed oil

1. Mix the flour and all of the ingredients including the baking powder in a bowl. Add beet juice and oil and knead to a soft smooth dough.
2. On a little flour, roll out the dough into about 2 mm thick rectangles. Roll the Cracker Roller across the dough by applying strong pressure. Place the imprinted strips of dough on two baking trays.
3. **Baking:** approx. 18 min. in the oven preheated to 180°C (convection). Remove the trays, leave to cool slightly, break the crackers apart and leave to cool down on a grid.

Shelf-life: approx. 1 week in a sealed tin.

100 g: 308 kcal, Fat 10 g, Carbohydrate 42 g, Protein 10 g

Sweet flower crackers

Preparation: approx. 15 min. | Baking: approx. 10 min.

150 g Butter, soft
150 g Icing sugar
1 Egg
1 pinch of salt

300 g Flour
1 sachet Vanilla powder
1 Tsp Baking powder
2 Tbsp edible dried flowers

1. Mix butter, sugar, egg and salt with the whisk of the hand mixer in a bowl until the mixture is lighter.
2. Mix the flour and all the remaining ingredients, add to the mixture and knead into a soft, smooth dough.
3. On a little flour, roll out the dough into about 2 mm thick rectangles. Roll the Cracker Roller across the dough by applying strong pressure. Place the imprinted strips of dough on two baking trays.
4. **Baking:** approx. 10 min. in the oven preheated to 180°C (convection). Remove the trays, leave to cool slightly, break the crackers apart and leave to cool down on a grid.

Shelf-life: approx. 1 week in a sealed tin.

100 g: 457 kcal, Fat 22 g, Carbohydrate 57 g, Protein 6 g

Knäckebröt

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Ruhen lassen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 40 Min.

400 g Mehl
100 g Walnusskerne, fein gemahlen
25 g Leinsamen
1 TL Salz
1 TL Trockenhefe
250 ml lauwarmes Wasser
1 EL Öl

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 4 mm dick ausrollen. Cracker Roller mit kräftigem Druck quer über den Teig rollen, prägen. Teig auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.
3. **Backen:** ca. 40 Min. im auf 180 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Bleche herausnehmen, etwas abkühlen, Knäckebröt auseinanderbrechen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen
ca. 1 Woche.

100 g: 335 kcal, F 14 g, Kh 42 g, E 10 g

Curry-Knäckebröt

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Ruhen lassen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 40 Min.

400 g Vollkornmehl
100 g Kernen-Mix, fein gemahlen
3 EL milder Curry
2 EL Thymian, fein geschnitten
1 TL Salz
1 TL Backpulver
250 ml lauwarmes Wasser
1 EL Öl

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 4 mm dick ausrollen. Cracker Roller mit kräftigem Druck quer über den Teig rollen, prägen. Teig auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.
3. **Backen:** ca. 40 Min. im auf 180 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Bleche herausnehmen, etwas abkühlen, Knäckebröt auseinanderbrechen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen
ca. 1 Woche.

100 g: 274 kcal, F 9 g, Kh 35 g, E 11 g

Glutenfreie Rote Bete-Cracker

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 18 Min.

400 g Buchweizenmehl
95 g schwarzer Sesam
2 EL Meerrettich, fein gerieben
1 TL Salz
1 TL Backpulver
250 ml Rote Bete Saft
1 EL Rapsöl

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Rote Bete Saft und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten.
2. Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 2 mm dick ausrollen. Cracker Roller mit kräftigem Druck quer über den Teig rollen, prägen. Teig auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.
3. **Backen:** ca. 18 Min. im auf 180 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Bleche herausnehmen, etwas abkühlen lassen, Cracker auseinanderbrechen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen
ca. 1 Woche.

100 g: 308 kcal, F 10 g, Kh 42 g, E 10 g

Süße-Blumen-Cracker

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 10 Min.

150 g Butter, weich
150 g Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz

300 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver
2 EL essbare getrocknete Blüten

1. Butter, Zucker, Ei und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist.
2. Mehl und alle restlichen Zutaten mischen, daruntermischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.
3. Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 2 mm dick ausrollen. Cracker Roller mit kräftigem Druck quer über den Teig rollen, prägen. Teig auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.
4. **Backen:** ca. 10 Min. im auf 180 °C vorgeheizten Ofen (Heißluft). Bleche herausnehmen, etwas abkühlen, Cracker auseinanderbrechen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen
ca. 1 Woche.

100 g: 457 kcal, F 22g, Kh 57g, E 6g

Pain suédois

Mise en place et préparation : env. 15 min
Temps de repos : env. 30 min
Cuisson : env. 40 min

400 g de farine
100 g de cerneaux de noix, finement moulus
25 g de graines de lin
1 c.c. de sel
1 c.c. de levure sèche
250 ml d'eau tiède
1 c.s. d'huile

1. Mélanger la farine et tous les ingrédients, y compris la levure, dans un saladier. Ajouter l'eau et l'huile, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple, recouvrir et laisser reposer env. 30 min.
2. Abaisser la pâte sur un peu de farine en un rectangle d'env. 4 mm d'épaisseur. Passer la Cracker Roller sur toute la largeur de la pâte en exerçant une pression et gaufre. Répartir la pâte sur deux plaques de cuisson chemisées de papier de cuisson.
3. **Cuisson** : env. 40 min dans le four préchauffé à 180 degrés (chaleur tournante). Sortir les plaques du four, laisser légèrement refroidir, rompre le pain suédois, le laisser refroidir sur une grille.

Conservation : env. 1 semaine dans une boîte hermétique.

100 g : 335 kcal, lip 14 g, glu 42 g, pro 10 g

Pain suédois au curry

Mise en place et préparation : env. 15 min
Temps de repos : env. 30 min
Cuisson : env. 40 min

400 g de farine complète
100 g de mélange de grains, finement moulus
3 c.s. de curry doux
2 c.s. de thym, finement ciselé
1 c.c. de sel
1 c.c. de poudre à lever
250 ml d'eau tiède
1 c.s. d'huile

1. Mélanger la farine et tous les ingrédients, y compris la poudre à lever, dans un saladier. Ajouter l'eau et l'huile, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple, recouvrir et laisser reposer env. 30 min.
2. Abaisser la pâte sur un peu de farine en un rectangle d'env. 4 mm d'épaisseur. Passer la Cracker Roller sur toute la largeur de la pâte en exerçant une pression et gaufre. Répartir la pâte sur deux plaques de cuisson chemisées de papier de cuisson.
3. **Cuisson** : env. 40 min dans le four préchauffé à 180 degrés (chaleur tournante). Sortir les plaques du four, laisser légèrement refroidir, rompre le pain suédois, le laisser refroidir sur une grille.

Conservation : env. 1 semaine dans une boîte hermétique.

100 g : 274 kcal, lip 9 g, glu 35 g, pro 11 g

Crackers sans gluten à la betterave rouge

Mise en place et préparation : env. 15 min
Cuisson : env. 18 min

400 g de farine de sarrasin
95 g de graines de sésame noir
2 c.s. de raifort, finement râpé
1 c.c. de sel
1 c.c. de poudre à lever
250 ml de jus de betterave rouge
1 c.s. d'huile de colza

1. Mélanger la farine et tous les ingrédients, y compris la poudre à lever, dans un saladier. Ajouter le jus de betterave rouge et l'huile, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse.
2. Abaisser la pâte sur un peu de farine en un rectangle d'env. 2 mm d'épaisseur. Passer la Cracker Roller sur toute la largeur de la pâte en exerçant une pression et gaufre. Répartir la pâte sur deux plaques de cuisson chemisées de papier de cuisson.
3. **Cuisson** : env. 18 min dans le four préchauffé à 180 degrés (chaleur tournante). Sortir les plaques du four, laisser légèrement refroidir, rompre les crackers, les laisser refroidir sur une grille.

Conservation : env. 1 semaine dans une boîte hermétique.

100 g : 308 kcal, lip 10 g, glu 42 g, pro 10 g

Crackers aux fleurs

Mise en place et préparation : env. 15 min
Cuisson : env. 10 min

150 g de beurre, mou
150 g de sucre glace
1 œuf
1 prise de sel

300 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
1 c.c. de poudre à lever
2 c.s. de fleurs comestibles séchées

1. Mélanger le beurre, le sucre, l'œuf et le sel avec les fouets du batteur-mixeur dans un saladier jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.
2. Mélanger la farine et tous les autres ingrédients dans un saladier jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse.
3. Abaisser la pâte sur un peu de farine en un rectangle d'env. 2 mm d'épaisseur. Passer la Cracker Roller sur toute la largeur de la pâte en exerçant une pression et gaufre. Répartir la pâte sur deux plaques de cuisson chemisées de papier de cuisson.
4. **Cuisson** : env. 10 min dans le four préchauffé à 180 degrés (chaleur tournante). Sortir les plaques du four, laisser légèrement refroidir, rompre les crackers, les laisser refroidir sur une grille.

Conservation : env. 1 semaine dans une boîte hermétique.

100 g : 457 kcal, lip 22 g, glu 57 g, pro 6 g

Knäckebrot

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Dejar reposar: aprox. 30 min.
Horneado: aprox. 40 min.

- 400 g de harina
- 100 g de nueces peladas, molidas finas
- 25 g de semillas de lino
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura seca
- 250 ml de agua tibia
- 1 cucharada de aceite

1. Mezclar la harina y todos los ingredientes incluida la levadura en una fuente. Añadir el agua y el aceite y formar una pasta blanda y lisa, dejar reposar tapado aprox. 30 min.
2. Extender la pasta sobre un poco de harina en forma rectangular con aprox. 4 mm de grosor. Pasar el Cracker Roller ejerciendo una fuerte presión transversalmente sobre la pasta y marcar. Depositar la pasta en bandejas recubiertas con papel de horno.
3. **Horneado:** aprox. 40 min. en el horno precalentado a 180 °C (aire caliente). Retirar las bandejas, dejar enfriar un poco, separar el Knäckebrot y dejarlo enfriar sobre una rejilla.

Duración: en una lata bien cerrada aprox. 1 semana.

100 g: 335 kcal, F 14 g, Kh 42 g, E 10 g

Knäckebrot de curry

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Dejar reposar: aprox. 30 min.
Horneado: aprox. 40 min.

- 400 g de harina integral
- 100 g de mezcla de pepitas, molidas finas
- 1 cucharada de curry suave
- 2 cucharadas de tomillo, troceado fino
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura
- 250 ml de agua tibia
- 1 cucharada de aceite

1. Mezclar la harina y todos los ingredientes incluida la levadura en una fuente. Añadir el agua y el aceite y formar una pasta blanda y lisa, dejar reposar tapado aprox. 30 min.
2. Extender la pasta sobre un poco de harina en forma rectangular con aprox. 4 mm de grosor. Pasar el Cracker Roller ejerciendo una fuerte presión transversalmente sobre la pasta y marcar. Depositar la pasta en bandejas recubiertas con papel de horno.
3. **Horneado:** aprox. 40 min. en el horno precalentado a 180 °C (aire caliente). Retirar las bandejas, dejar enfriar un poco, separar el Knäckebrot y dejarlo enfriar sobre una rejilla.

Duración: en una lata bien cerrada aprox. 1 semana.

100 g: 274 kcal, F 9 g, Kh 35 g, E 11 g

Galletas de remolacha sin gluten

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 18 min.

- 400 g de trigo sarraceno
- 95 g de sésamo negro
- 2 cucharadas de rábano rusticano, rallado fino
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura
- 250 ml de zumo de remolacha
- 1 cucharada de aceite de colza

1. Mezclar la harina y todos los ingredientes incluida la levadura en una fuente. Añadir el zumo de remolacha y el aceite, dejar en remojo y formar una pasta blanda y lisa.
2. Extender la pasta sobre un poco de harina en forma rectangular con aprox. 2 mm de grosor. Pasar el Cracker Roller ejerciendo una fuerte presión transversalmente sobre la pasta y marcar. Depositar la pasta en bandejas recubiertas con papel de horno.
3. **Horneado:** aprox. 18 min. en el horno precalentado a 180 °C (aire caliente). Retirar las bandejas, dejar enfriar un poco, separar las galletas y dejarlas enfriar sobre una rejilla.

Duración: en una lata bien cerrada aprox. 1 semana.

100 g: 308 kcal, F 10 g, Kh 42 g, E 10 g

Galletas de flores dulces

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.
Horneado: aprox. 10 min.

- 150 g de mantequilla, blanda
- 150 g de azúcar en polvo
- 1 huevo
- 1pizca de sal

- 300 g de harina
- 1 paquete de levadura
- 1 cucharadita de levadura
- 2 cucharadas de flores secas comestibles

1. Mezclar en una fuente la mantequilla, el huevo y la sal con el vaso giratorio de la batidora manual hasta que la masa esté clara.
2. Mezclar la harina y todo el resto de ingredientes, mezclar con el resto y formar una pasta blanda y lisa.
3. Extender la pasta sobre un poco de harina en forma rectangular con aprox. 2 mm de grosor. Pasar el Cracker Roller ejerciendo una fuerte presión transversalmente sobre la pasta y marcar. Depositar la pasta en bandejas recubiertas con papel de horno.
4. **Horneado:** aprox. 10 min. en el horno precalentado a 180 °C (aire caliente). Retirar las bandejas, dejar enfriar un poco, separar las galletas y dejarlas enfriar sobre una rejilla.

Duración: en una lata bien cerrada aprox. 1 semana.

100 g: 457 kcal, F 22 g, Kh 57 g, E 6 g

Pane croccante a fette

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Tempo di riposo: circa 30 min.
Cottura: circa 40 min.

400 g di farina
100 g di gherigli, macinati finemente
25 g di semi di lino
1 cucchiaio da tè di sale
1 cucchiaio da tè di lievito secco
250 ml di acqua tiepida
1 cucchiaio da tavola di olio

1. Mescolare la farina e tutti gli ingredienti con il lievito in polvere in una ciotola. Aggiungere acqua e olio, lavorare fino a ottenere un impasto morbido e liscio, quindi coprire l'impasto e farlo riposare per circa 30 minuti.
2. Srotolare la pasta su un po' di farina fino ad ottenere un rettangolo spesso circa 4 mm. Far rotolare il Cracker Roller in obliquo sulla pasta esercitando una pressione forte e imprimerla. Stendere la pasta su due teglie ricoperte con carta da forno.
3. **Cottura:** ca. 40 min. nel forno preriscaldato a 180 °C (ventilato). Estrarre le teglie dal forno, farle raffreddare un po', quindi staccare fra loro le fette di pane croccante e lasciarle raffreddare su una griglia.

Conservazione: in una scatola ben sigillata per circa 1 settimana.

100 g: 335 kcal, grassi 14 g, carboidrati 42 g, proteine 10 g

Pane croccante al curry

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Tempo di riposo: circa 30 min.
Cottura: circa 40 min.

400 g di farina integrale
100 g di semi misti, macinati finemente
3 cucchiaini da tavola di curry delicato
2 cucchiaini da tavola di timo, tagliato finemente
1 cucchiaio da tè di sale
1 cucchiaio da tè di lievito in polvere
250 ml di acqua tiepida
1 cucchiaio da tavola di olio

1. Mescolare la farina e tutti gli ingredienti con il lievito in polvere in una ciotola. Aggiungere acqua e olio, lavorare fino a ottenere un impasto morbido e liscio, quindi coprire l'impasto e farlo riposare per circa 30 minuti.
2. Srotolare la pasta su un po' di farina fino ad ottenere un rettangolo spesso circa 4 mm. Far rotolare il Cracker Roller in obliquo sulla pasta esercitando una pressione forte e imprimerla. Stendere la pasta su due teglie ricoperte con carta da forno.
3. **Cottura:** ca. 40 min. nel forno preriscaldato a 180 °C (ventilato). Estrarre le teglie dal forno, farle raffreddare un po', quindi staccare fra loro le fette di pane croccante e lasciarle raffreddare su una griglia.

Conservazione: in una scatola ben sigillata per circa 1 settimana.

100 g: 274 kcal, grassi 9 g, carboidrati 35 g, proteine 11 g

Cracker alle barbabietole rosse senza glutine

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Cottura: circa 18 min.

400 g di farina di grano saraceno
95 g di sesamo nero
2 cucchiaini da tavola di rafano, finemente grattugiato
1 cucchiaio da tè di sale
1 cucchiaio da tè di lievito in polvere
250 ml di succo di barbabietola rossa
1 cucchiaio da tavola di olio di colza

1. Mescolare la farina e tutti gli ingredienti con il lievito in polvere in una ciotola. Aggiungere il succo di barbabietola rossa e l'olio, quindi lavorare fino a ottenere un impasto morbido e liscio.
2. Srotolare la pasta su un po' di farina fino ad ottenere un rettangolo spesso circa 2 mm. Far rotolare il Cracker Roller in obliquo sulla pasta esercitando una pressione forte e imprimerla. Stendere la pasta su due teglie ricoperte con carta da forno.
3. **Cottura:** ca. 18 min. nel forno preriscaldato a 180 °C (ventilato). Estrarre le teglie dal forno, farle raffreddare un po', quindi staccare i cracker tra loro e lasciarli raffreddare su una griglia.

Conservazione: in una scatola ben sigillata per circa 1 settimana.

100 g: 308 kcal, grassi 10 g, carboidrati 42 g, proteine 10 g

Cracker dolci ai fiori

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.
Cottura: circa 10 min.

150 g di burro, morbido
150 g di zucchero a velo
1 uovo
1 presa di sale

300 g di farina
1 bustina di zucchero vanigliato
1 cucchiaio da tè di lievito in polvere
2 cucchiaini da tavola di fiori essiccati edibili

1. Mescolare il burro, lo zucchero, l'uovo e il sale con le fruste da cucina a mano in una ciotola fino a ottenere un composto chiaro.
2. Aggiungere la farina e tutti i restanti ingredienti e amalgamare bene fino ad ottenere un impasto morbido e liscio.
3. Srotolare la pasta su un po' di farina fino ad ottenere un rettangolo spesso circa 2 mm. Far rotolare il Cracker Roller in obliquo sulla pasta esercitando una pressione forte e imprimerla. Stendere la pasta su due teglie ricoperte con carta da forno.
4. **Cottura:** ca. 10 min. nel forno preriscaldato a 180 °C (ventilato). Estrarre le teglie dal forno, farle raffreddare un po', quindi staccare i cracker tra loro e lasciarli raffreddare su una griglia.

Conservazione: in una scatola ben sigillata per circa 1 settimana.

100 g: 457 kcal, grassi 22 g, carboidrati 57 g, proteine 6 g

Knäckebröd

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.
Laten rusten: ca. 30 min.
Bakken: ca. 40 min.

- 400 g Meel
- 100 g Walnootpitten, fijngemalen
- 25 g Lijnzaad
- 1 tl Zout
- 1 tl Gedroogde gist
- 250 ml Lauwwarm water
- 1 el Olie

1. Meel en alle ingrediënten inclusief de gist in een kom mengen. Water en olie toevoegen, tot een zachte, gladde deeg kneden en afgedekt ca. 30 min. laten rusten.
2. Deeg op een beetje meel rechthoekig ca. 4 mm dik uitrollen. Rol de Cracker Roller met krachtige druk dwars over het deeg, vormen. Leg het deeg op twee met bakpapier belegde platen.
3. **Bakken:** ca. 40 min. in een op 180 graden voorverwarnde oven (hetelucht). Haal de platen eruit, laat deze een beetje afkoelen, knäckebröd uit elkaar breken en op een rooster laten afkoelen.

Houdbaarheid: in een goed afgesloten doos ca. 1 week.

100 g: 335 kcal, F 14 g, Kh 42 g, E 10 g

Curry-knäckebröd

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.
Laten rusten: ca. 30 min.
Bakken: ca. 40 min.

- 400 g Volkorenmeel
- 100 g Pittenmix, fijngemalen
- 3 el Milde curry
- 2 el Tijm, fijngesneden
- 1 tl Zout
- 1 tl Bakpoeder
- 250 ml Lauwwarm water
- 1 el Olie

1. Meel en alle ingrediënten inclusief het bakpoeder in een kom mengen. Water en olie toevoegen, tot een zachte, gladde deeg kneden en afgedekt ca. 30 min. laten rusten.
2. Deeg op een beetje meel rechthoekig ca. 4 mm dik uitrollen. Rol de Cracker Roller met krachtige druk dwars over het deeg, vormen. Leg het deeg op twee met bakpapier belegde platen.
3. **Bakken:** ca. 40 min. in een op 180 graden voorverwarnde oven (hetelucht). Haal de platen eruit, laat deze een beetje afkoelen, knäckebröd uit elkaar breken en op een rooster laten afkoelen.

Houdbaarheid: in een goed afgesloten doos ca. 1 week.

100 g: 274 kcal, F 9 g, Kh 35 g, E 11 g

Glutenvrije cracker met rode bieten

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 18 min.

- 400 g Boekweitmeel
- 95 g Zwart sesamzaad
- 2 el Mierikswortel, fijngeraspt
- 1 tl Zout
- 1 tl Bakpoeder
- 250 ml Rode bietensap
- 1 el Raapolie

1. Meel en alle ingrediënten inclusief het bakpoeder in een kom mengen. Rode bietensap en olie toevoegen en tot een zachte, gladde deeg kneden.
2. Deeg op een beetje meel rechthoekig ca. 2 mm dik uitrollen. Rol de Cracker Roller met krachtige druk dwars over het deeg, vormen. Leg het deeg op twee met bakpapier belegde platen.
3. **Bakken:** ca. 18 min. in een op 180 graden voorverwarnde oven (hetelucht). Haal de platen eruit, laat deze een beetje afkoelen, crackers uit elkaar breken en op een rooster laten afkoelen.

Houdbaarheid: in een goed afgesloten doos ca. 1 week.

100 g: 308 kcal, F 10 g, Kh 42 g, E 10 g

Cracker met zoete bloem

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.
Bakken: ca. 10 min.

- 150 g Boter, zacht
- 150 g Poedersuiker
- 1 Ei
- 1 Snufje zout

- 300 g Meel
- 1 Zakje vanillesuiker
- 1 tl Bakpoeder
- 2 el Eetbare gedroogde bloemen

1. Boter, suiker, ei en zout met de garde van de handmixer in een kom door elkaar roeren tot een lichte massa.
2. Meel en alle overige ingrediënten mengen, eronder mengen en tot een zachte, gladde deeg kneden.
3. Deeg op een beetje meel rechthoekig ca. 2 mm dik uitrollen. Rol de Cracker Roller met krachtige druk dwars over het deeg, vormen. Leg het deeg op twee met bakpapier belegde platen.
4. **Bakken:** ca. 10 min. in een op 180 graden voorverwarnde oven (hetelucht). Haal de platen eruit, laat deze een beetje afkoelen, crackers uit elkaar breken en op een rooster laten afkoelen.

Houdbaarheid: in een goed afgesloten doos ca. 1 week.

100 g: 457 kcal, F 22 g, Kh 57 g, E 6 g

Betty Bossi

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org



BPA free **2 years**
guarantee

Made in China

Find out more about our products: www.bettybossi.org

