

Cracker aus Dinkelmehl

Teig:

500g Mehl

in Schüssel geben

1KL Salz

zugeben

3EL Rahm

¾ dl Olivenöl

2dl Wasser

zusammen verrühren, zugeben
Mehl mit der Flüssigkeit verrühren und von
Hand oder mit der Maschine zu einem
weichen Teig kneten

Zudecken, ca. 20 Min. ruhen lassen

Verarbeitung:

Teig in 3 Kugeln aufteilen. Jede Kugel auf wenig Mehl 2mm dünn auswallen. Auf ein mit Olivenöl bepinseltes Blech geben. Mit dem Teigrädli in ca. 4-5cm grosse Rechtecke schneiden und mit der Gabel einstechen.

Salz, Pfeffer

oder

Sesam

oder

Geriebener Parmesan

darüber streuen

Backen:

Backofen auf 220°C vorheizen. Cracker 8-12 Min. backen, bis die Ränder leicht braun werden.

Dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp:

Die Cracker sind einige Tage haltbar. Nicht luftdicht verschliessen, sonst werden sie weich.