

Crackers mit Roggenmehl



ZUBEREITUNG:
CA. 30 MINUTEN



BACK- KOCHZEIT:
CA. 15 MINUTEN

ZUTATEN:

75 g Roggenmehl Type 1
20 g Olivenöl
35 g Wasser
1 Prise Salz
Verschiedene Samen



ZUBEREITUNG:

Mehl und Salz mischen. Nach und nach Olivenöl und zum Schluss Wasser dazugeben und kneten bis ein fester und glatter Teig entsteht.

Den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes dünn ausrollen. Anschließend in Quadrate schneiden und nach Belieben mit Samen bestreuen.

Die Crackers für ca. 10-15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen bis sie knusprig sind.