

Mais-Cracker mit Rosmarin



ZUBEREITUNG:
CA. 70 MINUTEN



BACK- KOCHZEIT:
CA. 12 MINUTEN

ZUTATEN:

500 g Mischung Mais-Knusperbrot
1 EL Rosmarin
265 g Wasser (lauwarm)
3 EL Olivenöl
Etwas Salz

ZUBEREITUNG:

Backmischung, Rosmarin und Wasser in eine Rührschüssel geben. Alles für ca. 15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat (ca. 45 Minuten).

Teig in 4 Stücke teilen und jeweils ein Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 1 mm dicken Rechteck ausrollen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Olivenöl mit 2 EL Wasser verrühren und Teigplatte damit bestreichen. Viele kleine Quadrate (ca. 3 x 3 cm) ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nach Belieben mit Salz bestreuen.

Ein oder mehrere Bleche zugleich für ca. 10-12 Minuten backen, bis die Cracker goldgelb sind. Wer mehrere Bleche zugleich in den Ofen schiebt, kann diese eventuell nach der Hälfte der Backzeit vertauschen, damit die Cracker gleichmäßig gebacken werden. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

