

Cräcker XXL homemade by Ines

<3



Foto und Rezept Ines Glück

Zutaten:

300 gr Mehl Weizen 550

120 gr Mineralwasser

2 gr Hefe

10 gr Olivenöl

10 gr Salz

Zubereitung:

Die Zutaten 3 min auf Stufe min und 5 min auf Stufe 1 kneten (Knethaken).

Dann etwa 30 min ruhen lassen (falls Zeit ist).

Kleine Stücke vom Teig abstechen und bis Stufe 5 oder 6 nach Belieben durch die Pastawalze laufen lassen. Geht natürlich auch mit dem Wellholz.

Dann die Teile mit Olivenöl bepinseln, ich persönlich lass mir von meinem Olivendealer nach dem Wiegen immer noch Öl von den eingelegten Oliven geben. Da sind schon genug Kräuter drin.

Dann noch ein wenig Salz drauf.

Im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen das belegte Lochblech auf den Backstahl geschoben und für 6 min gebacken.