



Schauen Sie
auch gerne
unser Video
auf YouTube!



Cracker



Dauer
ca. 35 Minuten



Schwierigkeit
einfach



Portionen
8

Zutaten

150 g Dinkelmehl 1050 oder
Einkornvollkornmehl
90 g lauwarmes Wasser
1 TL Meersalz

1 EL Olivenöl
1 TL Hefeflocken
¼ TL Knoblauchpulver

Beschreibung

Diese Cracker sind einfach zu kreieren, dazu werden sie von Groß und Klein gerne verspeist. Angerichtet mit einem Dip und mit Gemüse hat man schnell ein schönes Dip-Board.

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit den Händen oder in einer Küchenmaschine den Teig 5 Minuten kneten und dann abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Ofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze mit Blech oder Pizzastein vorheizen. Den Teig auf einem Backpapier möglichst dünn ausrollen und nach Belieben mit Saaten bestreuen. Noch einmal über den Teig rollen, damit die Saaten drinbleiben. Mit einem Pizzaschneider oder einem Teigrädchen in die gewünschten Stücke schneiden. Das Backpapier nun auf das heiße Blech oder den heißen Pizzastein ziehen und für ca. 10 Minuten in den Ofen schieben, bis die Cracker knusprig sind.