



Cracker

Zutaten für ein Backblech

150 Mehl (Weiss, Vollkorn, Dinkel ganz nach Laune)

150 g Wasser

2 – 3 EL Olivenöl

1/2 TL Salz

1/3 TL Backpulver

Gewürze nach belieben (Oregano, Thymian, etc.)

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit einer Palette auf Backpapier dünn ausstreichen. Ggf. mit ganz wenig Meersalz bestreuen.

In den auf 160° Umluft vorgeheizten Ofen schieben. Nach 10 min. herausnehmen und mit einem Rändelrad in Rauten, Rechtecke oder eine andere beliebige Form schneiden.

Dann den Ofen auf 140° reduzieren und die Cracker für weitere 35 min. backen bis sie golden und knusprig sind.