

ist noch in der Experimentierphase

würzige Cracker

1 Backblech

Zutaten

250g Mehl, 125g Butter, 40ml Wasser, 1 Teelöffel Salz,
7 Esslöffel Olivenöl, 1-2 Knoblauchzehen, 1 Zweig Rosmarin, 3
Zweige Thymian, 20g Parmesan

Zubereitung

1. Butter warm stellen, Salz im Wasser auflösen
2. das Mehl in einer Schüssel mit der Hand mit der Butter und dem Wasser verkneten
3. den Teig sehr gründlich durchkneten, in Frischhaltefolie einschlagen und einige Stunden im Kühlschrank kalt stellen
4. die Knoblauchzehen plattdrücken und ins Olivenöl geben
5. Thymian und Rosmarin hacken und ebenfalls in Olivenöl geben
6. nach der Ruhezeit den Teig auf Backblechgröße ausrollen, zweimal falten
7. Ausrollen und Falten zweimal wiederholen
8. letztlich den Teig auf dem Backblech - ausrollen. Wegen des Fettes im Teig ist kein Backpapier erforderlich!
9. den Teig auf dem Backblech mindestens 10 Minuten ruhen lassen, damit er sich entspannt
10. Knoblauch, Thymian und Rosmarin aus dem Olivenöl sieben
11. mit dem Olivenöl den Teig großzügig einpinseln
12. nach Geschmack Parmesan darüber reiben
13. mit dem Schneiderad den Teig in kleine Plätzchen schneiden
14. bei 250°C 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen

Zeitbedarf

zweimal 30 Minuten

