

Salziges

Christina Speißer-Eberhardinger

Donnerstag, 23.05.2019

Cracker mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern Für ca. 100 Stück

Zutaten:

500 g	Mehl (Type 405)
4 TL	Backpulver
2 EL	Zucker
260 g	weiche Butter (Zimmertemperatur)
4 EL	Sonnenblumenöl (alternativ Olivenöl)
160 ml	Wasser
	Gewürze und Kräuter nach Wahl (z.B. Paprikapulver, edelsüß; Currypulver; Englisches Senfpulver; Malz; Oregano; Parmesan, gerieben)
1-2 TL	Salz



Zubereitung:

1. Für die Cracker den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zucker mischen. 180 g Butter zum Mehlgemisch geben und einen geriebenen Teig herstellen, das heißt die Zutaten miteinander verkneten, bis ein feiner, streuseligter Teig entsteht. Das Öl und 105 ml Wasser mit dem Teig verkneten. Bei Bedarf das übrige Wasser (55 ml) dazu geben und verkneten. Der Teig sollte schön feucht, aber ausrollbar sein.
3. Den Teig in 4 Stücke teilen, unter jeden Teil Gewürze und Kräuter nach Wahl kneten. Die Gewürze und Kräuter müssen nicht vollständig unterknetet sein, so hat man einen schönen marmorierten Effekt.
4. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und auf das vorbereitete Backblech legen. Den Teig mit einem Zackenrad in die gewünschte Form schneiden und im Backofen auf mittlerer Schiene zwischen 10 und 15 Minuten backen.
5. Die übrige Butter (80g) mit dem Salz in einem kleinen Topf auflösen, die frisch gebackenen Cracker mit der aufgelösten Butter bestreichen, die Cracker auseinanderbrechen und am allerbesten warm genießen.