

Dinkel-Kräcker



ZUTATEN (für 1 Blech):

- 60g Dinkel-Vollkornmehl
- 120g Dinkelmehl (Typ 1050)
- 1 TL feines Meersalz
- 15g Olivenöl
- 110 ml Leitungswasser
- Etwas grobes Meersalz

Nach Belieben:

- 2 EL Sesamsamen
- 1-2 Stangen Rosmarin

SCHRITTE:

- 1) Beide Mehlsorten mit dem feinen Meersalz in einer Schüssel vermischen.
- 2) Olivenöl und Wasser dazu geben und alles mit dem Knethacken/den Händen zu einem homogenen Teig kneten.
- 3) Wer die Kräcker etwas aufpeppen möchte, teilt den Teig in zwei gleich große Hälften, hackt den Rosmarin klein und knetet 1-1,5 EL davon unter die eine und 1,5 EL Sesamsamen unter die andere Hälfte des Teiges.
- 4) Den Ofen nun auf 200° Ober-Unterhitze vorheizen.
- 5) Den Teig (bzw. die Teige nebeneinander) auf einem Backpapier in der Größe eines Backblechs ausrollen, und bereits vor dem Backen mit einem Messer in kleine Vierecke schneiden. Wenn der Teig klebt, noch etwas Mehl dazu geben/auf das Backpapier streuen.
- 6) Die Kräcker dünn mit Wasser bepinseln und nach Belieben mit grobem Meersalz, Rosmarin und Sesam bestreuen.
- 7) Die Kräcker auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten backen, bis sie knusprig braun geworden sind, kurz abkühlen lassen und die Kräcker dann auseinander brechen.

GEHEIMTIPPS:

- Luftdicht verschlossen (z.B. in einem Einmachglas) bleiben die Kräcker mindestens eine Woche schön knusprig und frisch.
- Wer es etwas rustikaler möchte, erhöht die Menge an Dinkel-Vollkornmehl und nimmt dafür weniger Dinkelmehl.
- Wer die Kräcker noch knackiger haben möchte, mischt ein paar Körner und Samen mit in den Teig.

**Unser
Club.de**

