

/// URIGE CRACKER

/// ZUTATENLISTE

Hauptteig

500 g	Meister Urgetreide Hefeteig Plus (607685)
500 g	Mais Grieß (#70596)
25 g	Meersalz (79062)
100 g	Speiseöl (605743)
20 g	Leinsamen (2769)
1000 g	Wasser ca.
2145 g	Gesamtgewicht



/// HERSTELLUNG

Rührzeit:	ca. 1 Minute
Backtemperatur:	ca. 170 °C
Backzeit:	ca. 20 Minuten

Alle Zutaten miteinander verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Auf mit Trennwachs gefettete Schwarzbleche kleine Tupfen dressieren. Danach die Bleche kippen und neigen damit die Masse kreisförmig und dünn verrinnt. Mit offenem Zug backen.

TIPP:

Für Geschmacksvariationen können sie vor dem Backen Parmesankäse oder Chilliflocken aufstreuen. Nach 10 Minuten Backzeit die Cracker wenden.