



glutenfreie cracker mit samen und huile d'olive de Provence - olives mûrées g.U.

Für etwa 30 craker:

- 35g Maismehl
- 15g Kichererbsenmehl
- 65g einer Samenmischung nach Wahl (z. B. Sonnenblumen, Kürbis, Sesam)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 TL Knoblauchgrieß
- 1 TL getrockneter Oregano
- Espelette-Pfefferschote
- 20g **huile d'olive de Provence - olives mûrées (gereifte Oliven) g.U.**
- 50g Wasser

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen und dann die flüssigen Zutaten hinzufügen.

Wenn sich der Teig verbunden hat, alles auf ein Blatt Backpapier gießen.

Ein weiteres Blatt Backpapier darüberlegen und mit den Händen andrücken, dann den Teig gut ausrollen.

Das obere Blatt entfernen, die Cracker vorschneiden und 15 Minuten im Ofen backen, dabei aufpassen.

Geben Sie Ihren Crackern 10 Minuten oder länger Zeit, um im vollständig ausgeschalteten und geöffneten Ofen abzukühlen, bevor Sie sie mit der Hand „aufbrechen“.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus Provence - olives mûrées (gereifte Oliven) g.U. für seine Weichheit und den Aromen der schwarzen Olive, kandierten Früchten, dem Unterholz und/oder dem angebratenen Brot.

Sie können aber auch ein Olivenöl aus Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées g.U., Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U. oder Aix-en-Provence - olives mûrées g.U. verwenden.



Vorbereitung: 15 Minuten
Kochen: 15 Minuten