



glutenvrije crackers mit zaden en huile d'olive de Provence - olives mûrées BOB

Voor ongeveer dertig crackers:

- 35g maïzena
- 15 g kikkererwtenmeel
- 65 g van een mengsel van zaden naar keuze (zonnebloem, pompoen, sesam, bijvoorbeeld)
- 1/2 theelepel zout
- 1/2 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel gedroogde oregano
- Espelette peper
- 20 g **huile d'olive de Provence - olives mûrées BOB**
- 50 g water



Bereidingstijd: 15 minuten
Kooktijd: 15 minuten

Verwarm de oven voor op 180°C.
Meng alle droge ingrediënten door elkaar en voeg dan de vloeibare ingrediënten toe.

Zodra het deeg is samengekomen, giet je het op een vel bakpapier. Bedek met een ander vel bakpapier en druk aan met je handen. Rol het deeg vervolgens goed uit.

Verwijder het bovenste vel, snijd de crackers voor en plaats ze 15 minuten in de oven terwijl je ze in de gaten houdt.

Laat je crackers 10 minuten of langer afkoelen in de oven, volledig uitgeschakeld en open, voordat je ze met de hand breekt.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met de smaak van Provence - olives mûrées (gerijpte olijven) BOB te gebruiken voor zijn zachtheid en aroma's van zwarte olijven, gedroogd fruit, bos en/of geroosterd brood.

Wij raden u ook aan: huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées BOB en huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées BOB.