



Knusprig-salzige Kräcker

⌚ Preparation time: 35 minutes 👤 Portions: 4
🕒 Cooking time: 15 minutes
🕒 Total time: 50 minutes

Zutaten für 4 Portionen (ca. 100 Cracker)

- 300 Dinkelmehl Typ 630
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Rohrzucker (15)
- 1 TL Meersalz (+ Meersalz zum Bestreuen)
- 60 Margarine (ich benutze bio-Alsan) + etwas flüssige Margarine zum Bestreichen der Cracker
- 2 EL Olivenöl
- 150 ml kaltes Wasser
- optional: 1-2 TL Kräuter der Provence oder ein paar Zweige Thymian und Rosmarin (gehackt)

Außerdem: Ein Holzstäbchen zum Einpieksen der Cracker, ein Keksausstecher und wer hat - eine Pasta-Maschine (Ausrollen geht aber auch mit einem Nudelholz)

Zubereitung (35 Minuten Arbeitszeit + 30 Minuten Kühlzeit + 3 Bleche à ca. 15 Minuten Backzeit)

1. In einer Schüssel 300 Dinkelmehl, 2 TL Backpulver, 1 EL Rohrzucker und 1 TL Meersalz vermischen. Einige Rosmarinnadeln und Thymianblättchen fein hacken oder 1-2 TL Kräuter der Provence untermengen. Die Margarine in kleine Stückchen schneiden und untermischen bzw. mit den Händen kräftig "einkneten".
2. Dann 2 EL Olivenöl und 150 ml kaltes(!) Wasser dazu geben und zügig einen Teig kneten. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, nochmals 2-3 Minuten kräftig durchkneten und eine Teigkugel formen.
3. Die Teigkugel mit Klarsichtfolie umwickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben und ruhen lassen.
4. Pastamaschine an der Arbeitsfläche fest schrauben. Arbeitsfläche bemehlen. Teigkugel in vier oder mehr Teile aufteilen und durch die Pastaschine drehen, um dünne Teigplatten zu erhalten. Hinweis: Wer keine Pastamaschine hat, kann den Teig auch mit einem Nudelholz ausrollen. Der Teig sollte jedoch dünn ausgerollt werden. Rollt also nicht den ganzen Teig auf einmal aus, sondern portioniert die Teigkugel in vier oder mehr Teile und rollt jeden Teil einzeln aus.
5. Ich habe dafür zuerst Stufe 6 und dann Stufe 5 bei der Pastamaschine gewählt. Also dünn, aber nicht hauchdünn.
6. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
7. Nun könnt Ihr die Cracker mit einer Keksförmung ausstechen (habe ich benutzt). Oder Ihr schneidet die Cracker einfach mit einem Messer in kleine Vierecke, ganz wie Ihr wollt und könnt.
8. Den Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Insgesamt werden es 2,5-3 Bleche voll Cracker - je nachdem, wie eng Ihr diese auf das Blech legt.
9. Die Cracker auf das Backpapier geben und jetzt mit einem Holzstäbchen gleichmäßig einstechen. Das ist wichtig! Denn das Einpieksen dient nicht nur zur Dekoration. Die Löcher in den Crackern sorgen dafür, dass sie sich nicht "aufblähen", sondern beim Backen schön glatt bleiben. Außerdem erhalten sie natürlich die schöne "Cracker-Optik", die man kennt.
10. Benutzt das dicke Ende des Holzstäbchen und bohrt damit jeweils 5 Löcher in die Cracker: Zwei oben, drei in der Mitte und nochmals zwei darunter.
11. Backt die Cracker für etwa 9-10 Minuten bei 200 Grad Umluft, bis sie leicht braun werden, also beginnen, Farbe anzunehmen. Dann das Blech aus dem Ofen holen. Mischt 2 EL flüssige Margarine mit ein bisschen Wasser und einer großen(!) Prise Salz und streicht die Cracker mit einem Pinsel damit ein. Dann nochmals ein klein bisschen salzen. Dann Cracker umdrehen und den Vorgang wiederholen. Die beidseitig eingestrichenen Cracker mit der Oberseite nach unten nochmals ca. 3 Minuten in den Ofen geben. Sie sollten leicht gebräunt, aber nicht zu dunkel sein. Achtung, die Backdauer kann je nach Ofenart und -alter etwas variieren. Behaltet die Cracker also bitte im Auge!
12. Cracker aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen.

Feiert schön und habt alle einen guten Rutsch ins Neue Jahr! Viel Spaß dabei, Eure Lea