



Orkiszowe Krakersy

Składniki

krakersy

- 2 szklanki Mąki Basia z Orkiszu pełnoziarnistej
- Pół łyżeczki cukru
- Łyżeczka soli
- 3 łyżki oleju
- 70g masła
- Dodatki do dodania według uznania: czarnuszka, sezam, sól morska lub inne ziarna

Sposób przygotowania

krakersów

Wymieszaj w misce mąkę, cukier i sól. Dodaj 180 ml wody i olej. Zagnieć ciasto. Wyrobione ciasto rozwałkuj na placek o grubości ok. 3 mm i pokrój na mniejsze części. Krakersy ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i posmaruj roztopionym masłem, następnie posyp dodatkami. Tak przygotowane krakersy piecz ok. 15 minut, aż do zarumienienia w temp. 180 stopni C. Gotowe krakersy możesz podawać z hummusem lub innymi ulubionymi sosami. Smacznego.