



## CURRY-CRACKER

### Für 2 Backbleche Cracker:

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

### Für den Teig:

200 g Dinkemehl, Type 1050  
2 TL Currypulver  
1 TL Zwiebelpulver  
1 Prise Chili (optional)  
3/4 TL Salz  
150 ml Wasser  
100 ml Olivenöl

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und sorgfältig verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Portionen in der Größe eines 1/2 EL auf das Papier löffeln und mit befeuchteten Händen flach drücken. Der Teig ist etwas widerspenstig, deshalb ordentlich drücken und strecken, bis der Teig möglichst dünn ausgestrichen ist. Wenn dabei keine perfekt runde Crackerform herauskommt: macht doch nichts! Daran sieht man, dass die Cracker handgemacht sind.

### Zum Bestreuen:

2/3 TL Fleur de Sel  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Mit Fleur de Sel und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen und ca. 13–15 Minuten backen, bis die Cracker leicht gebräunt sind. Lieber etwas zu lang als zu kurz im Backofen lassen, so dass die Cracker schön knusprig werden.

Anschließend die zweite Portion backen.

Zeitaufwand:

Zeitaufwand:

10 Minuten Zubereitung

15 Minuten Backzeit