



KNUSPRIGER SNACK

## KRÄCKER

 20 Minuten

### ZUTATEN (für 5 Backbleche Kräcker)

240 ml heißes Wasser

150 g Weizenmehl

100 g Sesam

80 g Olivenöl

50 g Roggenmehl

50 g Leinsamen

10 g Salz

zum Bestreuen: Sesam & Leinsamen

### ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit einem Kochlöffel oder einer Teigkarte gut vermischen.
2. Den nassen Teig in fünf Stücke teilen. Je ein Teigstück auf ein Backpapier legen und einen zweiten Backpapierbogen darauflegen. Den Teig mithilfe eines Nudelholzes hauchdünn (etwa 1 mm) zu einem Rechteck ausrollen.
3. Das obere Backpapier wieder entfernen und mit einem Pizzaroller oder scharfen Messer etwa 5 cm große Quadrate schneiden. Alternativ können die Platten auch so gebacken und danach in Stücke gebrochen werden. Mit den restlichen Teigplatten gleich verfahren. Zum Schluss den Teig mit Sesam und Leinsamen bestreuen.
4. Die Kräcker im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C Heißluft etwa 20 Minuten knusprig backen.
5. Die ausgekühlten Kräcker servieren oder luftdicht und trocken lagern, sie halten etwa drei bis vier Tage frisch.

**FAIRPLACE WÜNSCHT**  
**GUTEN APPETTIT!**