

Susamlı Kraker

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~165 kcal

Açılış 3/10

İnce açılmış susamlı krakerler çay yanında hafif tuzlu, gevrek ve tekrar uzanılan bir tabak bırakır.

Malzemeler

- 180 gr Un
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Susam
- 70 ml Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, zeytinyağı su ve tuzu 4 dakika yoğurun.
2. Hamuru 15 dakika dinlendirin, ince açarken geri çekilmesin.
3. Hamuru 2 mm incelikte açarak karelere kesin ve susamla bastırın.
4. 190°C fırında 15 dakika kuru çatıya kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru mümkün olduğunca ince açılarak kraker yerine kurabiye dokusu verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Zeytin ezmesiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam