

Dinkel-Crackers mit Meersalz, Wakame und Dillisk
(für ein Blech – gibt ca. 25 Stück)

Menge	Zutaten
200 g	Urdinkel-Mehl
½ TL	Backpulver
4 EL	Olivenöl
8-9 EL	Wasser
1 EL	Dillisk Flocken
wenig	Wasser, Meersalz mit Wakame zum Bestreuen

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem elastischen Teig vermischen, mit wenig Mehl dünn auswallen und auf ein Backpapier geben.
2. Mit dem Teigrad in Quadrate schneiden, mit wenig Wasser bepinseln und etwas Meersalz mit Wakame darüber streuen.
3. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 10 Min backen, auskühlen lassen und in Quadrate brechen.

→ Tipp

- Wer mag, kann dem Teig 1 TL zermörserte Fenchelsamen zugeben
- Die Crackers passen gut als Apéro-Beilage zu einem Glas Wein oder Bier, zu einem Stück Käse, zu Trockenfleisch einem Dip oder Meeresalgen Tatar.
- Die Crackers können in einer luftdicht verschlossenen Dose 5-7 Tage aufbewahrt werden meist sind sie jedoch vorher gegessen!