



Крекеры на закваске

Если у вас "вдруг" осталась закваска, не выбрасывайте. Её можно использовать в рецепте для крекеров. А ещё, для разнообразия вкусов, попробуйте добавить в тесто приправы: например, острую паприку или орегано.

Ингредиенты

1 стакан закваски (на иврите - махмецет)

1 и 1/3 стакана цельнозерновой пшеничной муки (на иврите - кемах мале) или цельнозерновой муки спельт (на иврите - кемах космин мале)

1/3 стакана оливкового масла (на иврите - шемен зайт)

1 ст. ложка меда (на иврите - дваш) или финикового сиропа (на иврите - силан)

1 ч. ложка соли

1 ст. ложка кунжутного семени (на иврите - сумсум)

1 ст. ложка семян льна (на иврите - зирэй пиштан)



Процесс приготовления

1. Смешиваем все ингредиенты в миксере или ложкой до получения однородной массы
2. Накрываем и оставляем на час
3. Нагреваем духовку до 180 градусов
4. Делим на две порции и раскатываем тонко на противне, проложив бумагой для выпечки
5. Разрезаем на ромбики с помощью колёсика
6. Выпекаем 15-20 мин до готовности