

Stájer tökmagolaj cracker



Snack

Receptforma



75 Percek

Elkészítés

60 Percek



Könnyű

Nehézség



Hozzávalók 6-8 személyre

25 dag liszt (vagy teljes kiőrlésű vagy teljes kiőrlésű liszt)
5 dag vaj
100 ml tej vagy víz
1 ½ teáskanál só
5 dag reszelt stájer tökmag
2 evőkanál stájer tökmagolaj
2 - 3 evőkanál vágott stájer tökmagotgal szórjuk

Elkészítés

Keverjük a lisztet sóval és reszelt tökmaggal, vajjal össze. Keverjük össze a tejet tökmagolajjal. Gyúrjuk meg a szilárd, de rugalmas tésztát, és ½ órára pihenjen a hűtőszekrényben. A tésztát félbe kell tekerni, és vékonyra ki kell nyújtani. Helyezzünk egy sütőlapra, szórjuk tojással, apróra vágott tökmaggal megszórjuk, és apró rombuszokra vágjuk fel a tésztát a vágó kerékkel.

Süssük felső és alsó hőmérsékleten 180 ° C-on, amíg a kekszek világosbarna színűek és kemények (kb. 20 perc). Húzzuk le a csövet, és hagyjuk további 10 percig száradni és sötétedni.

Tipp: Az apróra vágott tökmag helyett a durva tengeri sót vagy a chilipaprikát is fel lehet vinni.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch