

Kukuruzno-raženi krekeri s majčinom dušicom

SASTOJCI

180 g raženog brašna
100 g kukuruznog brašna
4 žlice sezama
4 žlice suncokretovih sjemenki
1 žlica majčine dušice (timijana)
malo soli (prema ukusu)
1 dl vode
0,5 dl maslinovog ulja



PRIPREMA

U posudu ubacite sve suhe sastojke te ih promiješajte žlicom kako bi se smjesa ujednačila. Zatim dodajte vode i maslinovo ulje te još malo promiješajte sa žlicom kako bi se smjesa povezala. Zatim rukama umijesite tijesto. Smjesa bi trebala biti lagano ljepljiva, no ukoliko je previše ljepljiva dodajte malo brašna, a ako je presuha dodajte vode. Tijesto umotajte u prozirnu foliju te ga stavite u hladnjak na cca pola sata da se ohladi. Tijesto izvadite iz hladnjaka te ga razvaljajte na debljinu od 4-5 milimetra. Izrežite oblike prema želji te ih posložite na pleh obložen papirom za pečenje. Krekere pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 190 °C oko 20 minuta, odnosno dok lagano ne potamne.