

Rezept

Olivenöl-Cracker

Ein Rezept von Olivenöl-Cracker, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Zweig Rosmarin | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Stück Pecorino (am besten mittelalt, etwa 20 g) | 125 g Mehl (Type 550, notfalls auch Type 450) |
| ¼ TL feines Meersalz | 25 g Olivenöl |
| etwa 50 g Sahne | flockiges Meersalz zum Bestreuen (z. B. Fleur de Sel oder Maldon) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 20-30 Stück (je nach Größe und Form) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und entweder sehr fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den Käse fein reiben.
2. Der Teig lässt sich ganz schnell im Blitzhacker oder in der Küchenmaschine mit Schneideeinsatz, aber auch von Hand zubereiten.
3. Mit Blitzhacker oder Küchenmaschine: Alle vorbereiteten Zutaten mit Mehl, feinem Salz und dem Olivenöl in das Gerät geben und mit der mehrfach kurz betätigten Pulse-Funktion zu einer lockeren, krümeligen Konsistenz vermischen. Sahne zugießen und so lange weitermischen (10-20 Sekunden), bis sich eine Teigkugel bildet. Ist der Teig zu trocken, noch 1 EL Sahne zugeben.
4. Von Hand: Die vorbereiteten Zutaten mit Mehl und feinem Salz in einer Schüssel vermischen, dann das Olivenöl zugeben und alles zügig mit einer Gabel oder den Fingern zu kleinen Bröseln verarbeiten. Dann erst die Sahne zugeben und alles ganz schnell zu einer Teigkugel verkneten, da der Teig sonst zu warm und schmierig wird.
5. Den Teig mit den Händen flach drücken, zwischen zwei Bögen Backpapier legen und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Auf ein Backblech legen, den oberen Backpapierbogen abziehen.
6. Die Teigplatte mit einem Pizzaroller oder einem gewellten Teigrad in mundgerechte eckige Cracker teilen. Mit ein bisschen flockigem Salz bestreuen, in den Ofen (Mitte) schieben und 13-15 Minuten backen. Da die am Rand liegenden Cracker ein wenig schneller bräunen als die in der Mitte, diese mit einem Pfannenwender früher entnehmen. Die Cracker auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und dann bis zum Verschenken in luftdicht verschlossenen Behältern aufbewahren.