

Żytnie krakersy lub chrupki chlebek żytni

Przepis gdzieś mi umknął, a na zdjęcie natknęłam się przypadkiem przeglądając stare zdjęcia na karcie od aparatu. Nawet niewiele pamiętam z tego jak to zdjęcie powstało. Bałam się smaku tych krakersów, bo nie przepadam za mąką żytnią, ale że wybieram zdrowe, to nie miałam wyjścia:) Smakowało i to najważniejsze. Idealne jako drobna przekąska lub jako chlebek na śniadanie.

Inspiracja

Szybkie info o zdjęciu: ogniskowa 90 mm, F/7,1, 1/6 s., kompensacja 0.



Składniki na ok. 16 kromek:

- płatki żytnie zmielone na pył w młynku do kawy lub mąka żytnia (1 3/4 szklanki),
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,

- 3/4 łyżeczki soli,
- 1/2 szklanki wody,
- 1/3 szklanki oliwy z oliwek lub oleju kokosowego

Przygotowanie:

1. W misie robota kuchennego wymieszaj wszystkie składniki do uzyskania kuli ciasta.
2. Rozwałkuj ciasto i wytnij dowolne wzory. Jeśli robisz krakersy, ciasto rozwałkuj cieniutko, jeśli chlebek, grubiej. Dodatkowo krakersy możesz posypać gruboziarnistą solą lub ulubionymi przyprawami.
3. Piecz w 180 stopniach przez około 10-14 minut. Obserwuj czy krakersy/chlebek nie przypalają się i są chrupiące tak jak lubisz.
4. Wystudź na kratce. Smacznego!