



TOMATEN-KÄSE- CRACKER

ZUTATEN

- 50 g** Parmesan in Stücken (2-3 cm)
- 50 g** Gruyère in Stücken (2-3 cm)
- 230 g** Wasser
- 100 g** Tomatenmark
- 20 g** Hefe, frisch
- 600 g** Mehl
- 40 g** natives Olivenöl
- 1 TL** Salz
- 2 Prise** Oregano, getrocknet

ZUBEREITUNG

1. Den Käse in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern, anschliessend in eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.
2. Wasser, Tomatenmark und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37° / Stufe 2 erhitzen.
3. Mehl, geriebener Käse, Olivenöl, Salz und Oregano hinzufügen, und 3 Min. mischen.
4. Die Masse zu einem Teig verkneten und anschliessend in eine Schüssel geben, mit transparenter Folie abdecken und ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt (ca. 2 Stunden).
5. Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Auf der bemehlten Unterlage den Teig auf eine Dicke von ca. 2 mm ausrollen, die Cracker mit einem Zahnrad ausschneiden und auf das vorbereitete Backblech legen.
7. Die Oberfläche mit einer Gabel einstechen und nach Belieben mit Salz bestreuen.
8. Im heissen Ofen ca. 14 bis 15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldfarbig ist.
9. Vor dem Servieren vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

TIPP

Wenn der Teig zu weich ist, kann noch etwas Mehl hinzugegeben werden. Ist der Teig zu hart, kann noch etwas Wasser hinzugefügt werden.