

Kurkuma Cracker

1 Blech

80 g Kichererbsenmehl
60 g Dinkelmehl
10 g Hefeflocken
1/4 TL Kurkuma
1/2 TL Knoblauchpulver
1/2 TL Thymian, getrocknet
1/2 TL Oregano, getrocknet
1/2 TL Salz
Etwas Pfeffer
80 ml Wasser
2 TL Leinöl

1. Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermengen.
2. Das Wasser und das Öl hinzugeben und mit einem Löffel einarbeiten.
3. Nun mit den Händen den Teig kneten. Falls er zu trocken ist, esslöffelweise Wasser dazugeben.
4. Den Teig sehr dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen. Mit einem Messer kleine Rechtecke schneiden und mit einer Gabel ein paar Mal einstechen.
5. Die Cracker im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Tipp Die Cracker mit ein paar Oliven, getrockneten Tomaten oder mit Hummus servieren.

