

KOOK MEESTERS

recept

BENODIGDHEDEN

Voor circa 25 stuks:

250 gram bloem

1 theelepel bakpoeder

115 ml lauw water

25 ml olijfolie

1/2 theelepel zout

1 theelepel paprikapoeder

peper

grof zeezout

Olijfoliecrackers

BEREIDING

Meng alle ingrediënten - behalve het zeezout - met het water in een grote kom tot een zacht deeg. Blijf kneden tot het een stevige consistentie heeft en laat het deeg afgedekt met folie minimaal 15 minuten rusten in de koeling.

Bestuif het werkblad met bloem. Snijd het deeg in stukken, ter grote van een bitterbal. Rol elk stuk deeg met een deegroller zo dun mogelijk uit. Hoe dunner, hoe beter!

Leg de crackers op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk ze royaal met olijfolie en bestrooi ze met zeezout. Bak ze op 220 graden in de oven, circa 6 minuten, knapperig en goudbruin.

Lekker te combineren met bijvoorbeeld zalm of tomatensalsa. Eet smakelijk!
