



## Zutaten

- 220 g Mehl
- 110 g Wasser (lauwarm)
- 15 ml Rapsöl
- 5 g Salz

Backen, Fingerfood

## Cracker

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für krosse Cracker. Perfekt für Snacks oder Partys! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

### So wird's gemacht:

1. Alle Zutaten 5-10 zu einem glatten Teig kneten, in Folie packen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig in 4 Stücke teilen. Jedes Stück auf bemehlter Arbeitsfläche rechteckig und sehr dünn ausrollen. Nach Belieben in Streifen oder Quadrate schneiden. Ein Backblech mit Papier auslegen, Teigstücke darauf verteilen. Im Backofen auf dem Pizzastein bei 250 °C Ober- und Unterhitze 5-10 Minuten knusprig backen.