



DOMAČI KREKERJI

Ko te med delom napade lakota in imaš rešitev že pečeno pri roki.

Čas priprave: 25 minut.

Sestavine:

- 12 žlic polnozrnate moke + moka za gnetenje
- 1 zravnan čajna žlička soli
- 2 žlici mletega maka
- 2 žlici sezama
- 2 žlici lanenih semen
- 100 ml vode
- 60 ml olivnega olja



Za zraven: po želji ☺

Priprava:

1. V sekljalniku zmeljemo lanena semena, sezamova semena in mleti mak. Damo v drugo večjo posodo.
2. Moko posebej zmešamo s soljo in jo dodamo semenom.
2. Nato mešanici prilijemo vodo in nato še olje. Testo zgnetemo, da postane kompaktno. Če je premokro, dodamo še kakšno žlico moke.
3. Testo zvaljamo na debelino 3-4 mm in izrežemo poljubne oblike (z modelčki za piškote ali pa zgolj razrežemo testo na čim bolj enake kvadratke).
4. Krekerje preložimo na pekač na peki papir.
5. Pečemo jih v segreti pečici na 180 stopinj, približno 18-20 minut.

Pa dober tek!