

# CRACKERS AU LEVAIN ET AIL DES OURS



## Ingrédients pour 20 crackers

| Ingrédient         | Quantité     |
|--------------------|--------------|
| levain liquide     | 160 gr       |
| farine             | 80 gr        |
| Huile d'olive      | 15 gr        |
| sel                | 0.50 c. à c. |
| ail des ours séché |              |

## Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients et pétrir. Mettre en boule, emballer de film alimentaire et placer 30 minutes au frigo.

---

---

2. Préchauffer le four à 180°C.

---

---

3. Abaisser la pâte finement et pré-découper les crackers. Badigeonner d'huile d'olive et saupoudrer un peu de fleur de sel.

---

---

4. Cuire 20 minutes (ou jusqu'à ce que les crackers soient dorés).

---

---