

CRACKERS AU LEVAIN ET AIL DES OURS



Ingrédients pour 20 crackers

Ingrediént	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).
