

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 | 1/2 c. à c. |
| ail des ours séché | QS |

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).
