Домашние крекеры

Что нужно:

- пшеничная мука - 1 стакан;
- кукурузная мука - 1 стакан;
- молоко - 150 мл;
- семена льна - 4-5 ст. л.;
- оливковое масло - 4-5 ст. л.;
- разрыхлитель - 1 ч. л.;
- сахар - 2 ч. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Просеиваем в миску оба стакана муки.
3. Добавляем оливковое масло, молоко, сахар, соль и разрыхлитель. И включите пока духовку, пусть она разогревается до 180 градусов.
4. Замешиваем тесто. Оно получится довольно-таки крутое.
5. Добавляем семена льна.
6. Снова вымешиваем тесто.
7. Раскатываем тесто (можно сразу на пергаментной бумаге), толщиной примерно в 3-4 мл. И делаем разметку ножом (квадратиками), чтобы в дальнейшем легче разламывались.
8. Запекаем при 180 градусах 10-11 минут.