

Crackers met zaden

Het einde van de maand, dus weer tijd voor de ontknoping Foodblogswap!

Deze maand mocht Gerry van <http://gewoonlekkergewoon.blogspot.nl/> van mijn blog iets bakken en aan mij de eer om van de bomvolle en leuke blog van Els te bakken: <http://eetlustig.blogspot.nl/> .

Het was ook deze Foodblogswap lastig kiezen op de blog van Els, en niet omdat ik er niks lekkers kon vinden...integendeel! Noem het en Els heeft het in haar receptenlijst staan, van gerechten met Kleverige kip uit de oven, maaltijdsalades, sauzen, hapjes en soepen, van hartig tot zoet...het komt allemaal voorbij! Toen ik mijn zorgen uitte over het feit óf ik wel tot een keuze zou kunnen komen stelde Els mij gerust: zoveel baksels zouden er niet op haar blog te vinden zijn. Wat dat betreft geloof ik haar nooit meer zomaar, want mooi dat ik al na even zoeken een heel A4-tje vol met "mogelijke kanshebbers om voor de Foodblogswap te maken-lijst" had! Om mijn keuze nog wat te bemoeilijken voegde ze prompt de laatste weken nog wat extra baksels toe aan haar blog. (Ik ben er trouwens nog steeds niet achter of dat opzet was of op puur toeval berustte... maar aangezien Els in de gesprekken die we hadden erg sympathiek overkwam, zal ik maar het voordeel van de twijfel geven) ☐

Pas in de laatste week kwam ik tot een keuze (of eigenlijk nog nét niet) het zouden crackers met zaden en pitten óf het zou de Paaskrans worden die mij ook erg smakelijk leek. Dinsdag maakte ik de crackers en ze waren een enorm succes. Snel en makkelijk te maken en erg lekker! Binnen anderhalf uur nadat ze uit de oven waren gekomen hadden (voornamelijk) de kinderen al meer dan de helft van de gebakken crackers opgegeten. Hetgeen mij enigszins verbaasde vanwege het lijnzaad, maanzaad en sesamzaad dat ik had gebruikt. Gezien de snelheid waarmee de crackers verdwenen verwacht ik dat het ook snel gedaan zal zijn met het restant. Gelukkig vind ik dat helemaal niet erg, beter dat ze zoiets gezonds met zaden snoepen dan aan ongezonde dingen beginnen! En als de trommel leeg is? Ach, geen probleem, binnen een half uurtje heb ik zo weer een nieuwe lading gemaakt!

Wat betreft de Paaskrans, die gaat er ook zeker nog komen, de ingrediënten heb ik al in huis, nu alleen nog even tijd vinden om hem te maken!



Ingrediënten:

- 100 gram tarwebloem
- 150 gram volkoren (tarwe)meel
- 25 gram honing (1 el)
- 1,5 gram zout (1/4 tl)
- 25 gram koude roomboter, in blokjes gesneden
- 75 gram water (+ 20-30 gram water)
- pitjes en zaden naar smaak, ik gebruikte sesamzaad, lijnzaad en maanzaad

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius (mijn oven had 210 nodig hetgeen weer aangeeft dat iedere oven verschillend is en het opgegeven getal slechts een richtlijn is).
- Doe bloem, meel, honing, zout en de blokjes roomboter in een kom en wrijf dit alles tussen je vingers tot een kruimelig geheel.
- Voeg 75 gram water toe en kneed kort tot een samenhangende bal deeg.
- Voeg dan beetje bij beetje meer water toe en kneed kort tot er een stevige bal deeg is ontstaan.
- Laat het deeg even rusten onder een kom die je op de kop zet.
- Rol het deeg uit met de deegroller tot een grote plak van ca. een halve cm. dik.
- Bestrooi met de gewenste zaden en rol het deeg uit tot een dikte van ca. 2 mm. De zaden worden nu in het deeg gedrukt.
- Steek of snijd de gewenste vorm en grootte uit.
- Leg de crackers op een met bakpapier of siliconen bakmatje beklede bakplaat.
- Bak de crackers in 8-12 min. goudbruin en knapperig.
- Leg de crackers direct na het bakken op een rooster en laat ze afkoelen.
- Bewaar in een luchtdicht afgesloten bak.

De originele post over deze crackers vind je hier:
<http://eetlustig.blogspot.nl/2014/02/crackers-bakken.html>