

Sauerteigcracker aus anfallenden Sauerteig-Resten

Zutaten:

- Ca. 300 g Anstellgut/Sauerteig
- Olivenöl
- Salz
- Gewürze/Kräuter nach Belieben

Man nimmt ca. 300 g Anstellgut, also Sauerteigreste, die man im Kühlschrank in einem Glas gesammelt hat, und verrührt es mit etwas Olivenöl, Salz (nicht zu viel) und Gewürzen / gehackten Kräutern nach Geschmack. Dann streicht man eine gleichmäßig dünne Schicht auf ein gefettetes Backblech und schiebt dieses bei ca. 165°C für eine halbe Stunde in den vorgeheizten Ofen.

Herausnehmen und mit dem Pizzaschneider in Stücke teilen, weitere ca. 30 Minuten knusprig backen. Durch die Fermentation riecht und schmeckt es, als ob Käse drin wäre.

Tipps zur Sauerteigherstellung:

<https://www.hefe-und-mehr.de/2015/05/brotbacken-fr-anfnger-xi-sauerteig-ansetzen/>