CRACKERS AU PAPRIKA ET A LA BETTERAVE au déshydratur

Chez Vero

Cuisine

Ingrédients :
150 gr de farine de sarrasin
1 pincée de piment
1 c à café de betterave séchée moulu
1 c à café de sel
45 gr d'huile d'olive
1.5 dl d'eau

Recette :
Ajouter les ingrédients dans l'ordre et mélanger au fure et à mesure.
Déposer sur une feuille de papier sulfurisé.
Recouvrir le rouleau à pâtisserie d'un film alimentaire.
Etaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 0.5 cm maximum.
Découper en rectangles avec la roulette à pâtisserie.
Déposer la feuille avec les rectangles pré-découpés sur la grille du déshydrateur.
Déshydrater 4 h à 45 °C.
Retourner les crackers et déshydrater à nouveau 4h à 45°C.
Conserver dans une boite en fer à l’abri de l'humidité.