



Άλειμμα τυριού πάνω σε κρακεράκια θυμαριού

30'

Χρόνος
Εκτέλεσης

120'

Χρόνος
Αναμονής

12'

Χρόνος
Ψησίματος

10

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Άλειμμα τυριού

- Χτυπάμε στο μίξερ τα τυριά και το μέλι για 1-2 λεπτά, μέχρι να αφρατέψουν.
- Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από το αλάτι, και τα ανακατεύουμε με μία μαρίζ.
- Δοκιμάζουμε και, αν χρειάζεται, προσθέτουμε αλάτι.
- Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα **μπολ**, το σκεπάζουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι να το χρειαστούμε.
- Όσο κρυνώνει το άλειμμα τυριού, ετοιμάζουμε τα κρακεράκια.

Κράκερ

- Χτυπάμε στο μίξερ με το φτερό, σε μέτρια ταχύτητα, τα τυριά, το βούτυρο και το θυμάρι.
- Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να φτιάξουμε ένα μείγμα σαν άμμο.
- Άλατίζουμε -αν χρειάζεται μιας και τα τυριά μπορεί να είναι πολύ αλμυρά-, προσθέτουμε λίγο λίγο το νερό και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να γίνει σφιχτή η ζύμη, την οποία μοιράζουμε στα δύο και κάνουμε 2 δίσκους από το κάθε κομμάτι.
- Τους κλείνουμε σε μεμβράνη και τους βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C, στον αέρα.
- Με τον πλάστη και λίγο αλεύρι ανοίγουμε το κάθε ζυμάρι σε φύλλο πάχους 2 χιλιοστά.
- Κόβουμε τα φύλλα σε ακανόνιστα σχήματα με ένα **μαχαίρι** και τα βάζουμε σε 2 **ταψιά** στρωμένα με λαδόκολλα.
- Με μία οδοντογλυφίδα κάνουμε τρύπες πάνω στα κράκερ για να μη φουσκώσουν πολύ.
- Τα ψήνουμε για 10-12 λεπτά ή μέχρι να πάρουν ωραίο, χρυσαφί χρώμα. Τα αφήνουμε πάνω σε **σγάρα** να κρυσώσουν καλά. Διατηρούνται σε αεροστεγές **δοχείο** για μία εβδομάδα.

Συστατικά

Για το άλειμμα τυριού

- 250 γρ. τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 120 γρ. φέτα, σε τρίματα
- 1 κ.σ. μέλι
- 100 γρ. cranberries, αποξηραμένα, χοντροκομμένα
- 100 γρ. βερίκοκα, ξερά, χοντροκομμένα
- 1 κ.σ. θυμάρι, φρέσκο
- πιπέρι, φρεσκοτριμμένο
- αλάτι, αν χρειαστεί

Για 35 μεγάλα ή 70 μικρά κράκερ

- 180 γρ. τσένταρ, τριμμένο
- 60 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
- 120 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ. θυμάρι, φρέσκο, χοντροκομμένο
- 140 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., + έξτρα για το άνοιγμα των φύλλων
- 1/2 κ.γ. αλάτι, αν χρειαστεί
- 2 κ.σ. νερό, παγωμένο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

384 Θερμίδες (kcal)	27.0 Λιπαρά (γρ.)	17.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	22.0 Υδατ/κες (γρ.)
19%	39%	85%	8%
11.0 Σάκχαρα (γρ.)	12.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	1.3 Αλάτι (γρ.)
12%	24%	11%	22%