



Κρακεράκια τυριού

25'

Χρόνος
Εκτέλεσης

30''

Χρόνος
Αναμονής

15'

Χρόνος
Ψησίματος

40-50

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια το αλεύρι, το βούτυρο, το αλάτι, τον κουρκουμά και την πάπρικα και χτυπάμε μέχρι να σπάσει τελείως το βούτυρο.
- Προσθέτουμε το τυρί και συνεχίζουμε να χτυπάμε για περίπου 1 λεπτό, μέχρι τα υλικά μας να γίνουν τρίμμα.
- Στην συνέχεια ρίχνουμε το παγωμένο νερό και χτυπάμε για 20 δευτερόλεπτα (προσθέτουμε το νερό σιγά σιγά, μέχρι η ζύμη μας να κολλάει στη λεπίδα).
- Βγάζουμε τη ζύμη από τον κάδο και τη χωρίζουμε στα 2.
- Σχηματίζουμε με το ζυμάρι 2 μπάλες.
- Τυλίγουμε τις μπάλες με μεμβράνη και τις αφήνουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο μας στους 180° C στον αέρα.
- Αφαιρούμε την μεμβράνη και από τα δύο μπαλάκια.
- Απλώνουμε λίγο αλεύρι στον πάγκο εργασίας μας, τοποθετούμε πάνω το πρώτο μπαλάκι ζύμης και πασπαλίζουμε με ακόμα λίγο αλεύρι.
- Με τον πλάστη ανοίγουμε σιγά σιγά τη ζύμη μας. Ανοίγουμε καλά μέχρι το φύλλο μας να γίνει λεπτό σαν 10 φύλλα χαρτί ενωμένα (περίπου 3-4 χιλ.)
- Με ένα πινέλο σκουπίζουμε το πολύ αλεύρι από τη ζύμη μας.
- Με τη βοήθεια κουπ πατ διαφόρων σχημάτων, φτιάχνουμε και κόβουμε τα κρακεράκια μας σε σχέδια που επιθυμούμε.
- Απλώνουμε σε ταψάκι με λαδόκολλα.
- Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία και για το δεύτερο μπαλάκι ζύμης.
- Ψήνουμε για 10-15 λεπτά, μέχρι να φουσκώσουν λίγο και να αποκτήσουν ωραίο χρυσαφί χρώμα.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 120 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., και λίγο επιπλέον για το άνοιγμα της ζύμης
- 1/4 κ.γ. αλάτι
- 1/2 κ.γ. πάπρικα, γλυκιά
- 1/4 κ.γ. κουρκουμά
- 240 γρ. τσένταρ, τριμμένο, καλής ποιότητας
- 70 γρ. βούτυρο, κρύο, ανάλατο, κομμένο σε μικρούς κύβους
- 40 ml νερό, παγωμένο

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

41 Θερμίδες (kcal)	2.9 Λιπαρά (γρ.)	1.8 Κορ.Λίπη (γρ.)	2.2 Υδατ/κες (γρ.)
2%	4%	9%	1%
0.0 Σάκχαρα (γρ.)	1.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.09 Αλάτι (γρ.)
0%	3%	0%	2%