



Gewürzchips



Rezept für 4

Zutaten (Je nach Grösse des Ausstechers ca. 30 bis 40 Stück (5 cm Durchmesser))

375 g Mehl

125 ml Wasser

40 ml Olivenöl

16 g Salz

6 g Knoblauch, getrocknet

12 g Koriandersamen

10 g Kreuzkümmel

8 g Langer Pfeffer

Zubereitung

Alle Gewürze im Thermomix oder einem Handrührgerät sehr fein mixen. Mehl, Wasser und Olivenöl in eine Schüssel geben, alle Gewürze beifügen und alles zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig sehr fein auswallen und bei Heissluft, 180 °C für 3 Minuten backen. Den vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und runde Chips ausstechen. Die ausgestochenen Gewürzchips nochmals mit Heissluft 180 °C für 5 bis 7 Minuten backen. Ausgekühlt können die Chips nach Belieben mit Toppings verfeinert werden.

Anrichten

Zum Video!