

CRACKERS DE HIERBAS FRESCAS

Tiempo preparación: 30 minutos

Tiempo cocción: 10 minutos

Tiempo reposando en el horno: 2 horas

Ingredientes

- 1 ½ tazas de harina de trigo para todo uso
- 2 cucharaditas de hierbas frescas de tu elección (yo usé romero)
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ taza de agua fría



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 450 F (232 C). En el recipiente de tu procesador de alimentos agrega la harina, el tomillo, la pimienta, la sal, el azúcar, pulsa para que quede todo bien integrado, luego agrega el aceite de oliva y pulsa nuevamente. (Si no tienes procesadora de alimentos, puedes hacerlo en un recipiente normal y mezclalo todo con una espátula o cuchara de madera)
2. Agrega el agua y pulsa hasta que la masa comience a pegarse (aprox. 10 segundos). Luego presiona suavemente con las manos para formar una sola bola y córtala en cuatro trozos. Deja reposar la masa durante unos diez minutos.
3. En un pedazo de papel de hornear, estirar cada trozo de masa individual lo más fino posible. Si la masa comienza a encogerse, déjala reposar un poco más. La idea es que la masa se vuelva muy, muy fina. Una vez que esté estirada transfiere a una bandeja para hornear.
4. Hornea durante 4 a 5 minutos, pero verifica periódicamente para asegurarte de que no se esté dorando demasiado; voltea cada pieza de galleta y hornea otros 4-5 minutos. Apaga el horno y deja que las galletas se asienten en el horno durante 1-2 horas para que se sequen realmente y se pongan crujientes.
5. Cuando haya pasado el tiempo rompe en pedazos y sívelo con tu dip favorito y una copa de vino.. !DELICIOSO!