



Schmetterlings-Cracker mit Pecorino Toscano g.U

Zutaten:

- 350 g Mehl 00
- 150 g gereifter und geriebener Pecorino Toscano g.U
- 250-300 g Wasser
- 10 g Bierhefe
- Natives Olivenöl extra
- einige Blätter Rosmarin oder Salbei

Zubereitung:

Einen Mehlbrunnen mit dem Pecorino Toscano g.U und der im Wasser gelösten Hefe bilden und die Zutaten langsam miteinander vermischen.

Öl, Salz und fein gehackte Kräuter hinzufügen. Formen Sie einen Brotlaib, wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie und lassen Sie ihn etwa 30 Minuten ruhen. Rollen Sie den Teig nach dieser Zeit sehr dünn aus und schneiden Sie ihn in Rechtecke, die Sie in der Mitte zusammendrücken, bis ein Schmetterling entsteht.

Ordnen Sie die Schmetterlinge auf einem Backblech an, das Sie mit Frischhaltefolie abdecken, und halten Sie sie etwa 40-50 Minuten lang beiseite. Schieben Sie sie dann bei 160-180° in den Ofen und backen Sie sie etwa 10-15 Minuten.

Das Konsortium zum Schutz des Pecorino Toscano g.U dankt der Kochschule Lella für die Rezepte.