



Crackers de quinua molida y semillas de chía

Crackers de quinua molida y semillas de chía

Ingredientes

- 200 gr de quinua Molida Ancestral Doria
- 30 gr de maizena
- 5 gr de levadura en pasta
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 25 gr de semillas de Chía Ancestral Doria
- 25 gr de ajonjolí Ancestral Doria
- 4 gr de orégano
- 120 ml de agua templada
- Sal al gusto

Preparación

1. Disuelve la levadura en el agua y deja reposar un par de minutos.
2. En un bowl mediano, agregar la quinua molida, la maicena, la sal y mezclar. Agrega el agua (con la levadura disuelta) poco a poco y amasa, ayudándote con una espátula.
3. Cuando se logre una masa homogénea, forma una bola y deja reposar 10 a 15 minutos.
4. Espolvorea un poco de Quinua Molida Ancestral Doria en una superficie plana, y allí estira la masa con ayuda de un rodillo hasta lograr el grosor esperado.
5. Corta bastones con un cuchillo y ponlos en una bandeja para horno, con papel para hornear en su base o previamente engrasada.
6. Con los crackers casi listos para hornear, pincelamos con aceite de oliva, agrega orégano por encima y lívalos a cocción durante unos 10 minutos a 180°C o hasta que estén dorados.
7. Retira, déjalos enfriar en una rejilla y disfruta.