



CRACKERS SENZA GLUTINE AL SESAMO

(vegan, senza glutine)

100 g farina integrale di riso
100 g farina di grano saraceno
100 g farina di mais precotta per polenta (o farina di mais fioretto)
50 g semi di sesamo
50 g olio extra vergine d'oliva
1 presa di sale integrale
acqua tiepida q.b.

Ho mischiato tutti gli ingredienti fino ad avere una palla liscia e ho lasciato a riposare coperto per una mezz'oretta. Poi ho steso col mattarello, tagliato e infornato in forno caldo a 175 gradi per 15 minuti.

*

<http://www.stellapederzoli.it/crackers-senza-glutine-al-sesamo/>