

Σπιτικά κρακεράκια τυριού

ΜΕΡΙΔΕΣ: 80-100 κομμάτια / ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 50 λεπτά / ΨΗΣΙΜΟ: 13-15 λεπτά

Υλικά:

- 1 κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις (125g)
- 4 κ.σ. βούτυρο γάλακτος, παγωμένο (60g)
- 200g τυρί τσένταρ, τριμμένο στον ψιλό τρίφτη
- $\frac{3}{4}$ κ.γλ. αλάτι
- $\frac{1}{2}$ κ.γλ. πάπρικα, γλυκιά (ή ό,τι μπαχαρικό σας αρέσει)
- 2 κ.σ. νερό, παγωμένο (30ml)

Εκτέλεση:

1. Στον επεξεργαστή τροφίμων/multi προσθέτουμε το αλεύρι, το παγωμένο βούτυρο, κομμένο σε μικρά κομμάτια, το τριμμένο τσένταρ, το αλάτι και την πάπρικα. Ανακατεύουμε με σύντομα πατήματα του κουμπιού, μέχρι να σχηματιστούν τρίμματα ζύμης σαν χοντρά ψίχουλα. Προσθέτουμε το νερό λίγο-λίγο και ανακατεύουμε, μέχρι να ενωθούν τα υλικά σε μια μπάλα ζύμης (δεν παραδουλεύουμε το μείγμα).

χωρίς επεξεργαστή τροφίμων

Βάζουμε το βούτυρο για 20 λεπτά στην κατάψυξη. Σε ένα μπολ τρίβουμε το παγωμένο βούτυρο στην χοντρή πλευρά του τρίφτη. Προσθέτουμε το αλεύρι, το τσένταρ, τριμμένο στην ψιλή πλευρά του τρίφτη, το αλάτι και την πάπρικα. Αναμειγνύουμε τα υλικά, τρίβοντάς τα με τα δάχτυλά μας, μέχρι να σχηματιστούν τρίμματα ζύμης σαν χοντρά ψίχουλα. Προσθέτουμε το νερό λίγο-λίγο και ζυμώνουμε απαλά, μέχρι να υγρανθεί το μείγμα και να ενωθεί σε μια ζύμη (δεν παραδουλεύουμε το μείγμα).

2. Χωρίζουμε τη ζύμη σε δύο κομμάτια, τα τυλίγουμε σε μεμβράνη και τα βάζουμε στο ψυγείο για 20 λεπτά τουλάχιστον.

3. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C, στις αντιστάσεις.

4. Βγάζουμε το ένα κομμάτι ζύμης από το ψυγείο και το ανοίγουμε με τον πλάστη σε λεπτό ομοιόμορφο φύλλο, με πάχος 2-3 χιλιοστά (όσο λεπτότερο, τόσο καλύτερα γιατί φουσκώνουν αρκετά στο ψήσιμο). Κόβουμε τη ζύμη με οδοντωτή ροδέλα (ή μαχαίρι ή ροδέλα πίτσας ή κουπ πατ) σε τετράγωνα κομμάτια, με πλευρά 2,5 εκατοστά περίπου.

5. Μεταφέρουμε προσεκτικά τα κρακεράκια σε λαμαρίνα στρωμένη με λαδόκολλα και με ένα καλαμάκι από σουβλάκι κάνουμε μια τρύπα στο κέντρο τους. Τα ψήνουμε, στη μεσαία σχάρα, για 13-15, μέχρι να ροδίσουν ελαφρώς στις άκρες και να γίνουν τραγανά (αν όταν τα βγάλουμε από το φούρνο, διαπιστώσουμε ότι δεν είναι όσο τραγανά θα θέλαμε, βάζουμε ξανά το ταψί στο φούρνο και ψήνουμε για 2-3 λεπτά ακόμη ή μέχρι να αποκτήσουν την επιθυμητή υφή). Τα αφήνουμε να κρυώσουν πάνω σε σχάρα και τα διατηρούμε σε δοχείο που κλείνει αεροστεγώς, για 2-3 ημέρες. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία για το δεύτερο κομμάτι ζύμης.

Χρήσιμες Συμβουλές

- Αντί για τσένταρ, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάποιο άλλο τυρί με έντονη γεύση.

Πηγή Συνταγής: <https://kouzinista.wordpress.com/2016/02/05/homemade-cheese-crackers/>