

Cheddar hulst crackers / Cheddar Holly Crackers



Boodschappenlijstje

180 gram ongezouten boter, kamertemperatuur

225 gram extra scherpe cheddar, geraspt

2 theelepels verse rozemarijn, fijngehakt

½ theelepel koosjer zout

½ theelepel verse zwarte peper

240 gram patent bloem, plus extra

Zo maak je Cheddar Hulstblaadjes

Klop de boter en cheddar met de mixer op gemiddelde snelheid glad.

Voeg rozemarijn, zout en peper toe en klop het tot een glad mengsel.

Verlaag de stand van de mixer naar laag en klop er geleidelijk de bloem door.

Voeg 1 eetlepel koud water toe en klop tot het net is opgenomen, in 30 seconden.

Rol het deeg tussen uit tot een dikte van 0,5 cm.

Zet het deeg minimaal 1 uur of maximaal 3 dagen in de ijskast tot het stevig is.

Verwarm de oven voor op 190°C en leg bakpapier op twee bakplaten

Steek hulstkoekjes uit in diverse maten met kleine, met bloem bestoven hulst koekuitstekers.

Leg ze op de voorbereide bakplaten, met 2,5 cm tussenruimte.

Bak de hulstblaadjes in 8-10 minuten, of tot ze stevig en licht goudbruin zijn aan de randen.

Laat de hulstblaadjes 5 minuten afkoelen op de bakplaten en verhuis ze dan naar een rooster om helemaal af te koelen

Cheddar hultst crackers / Cheddar Holly Crackers



Shopping list

180g unsalted butter, at room temperature
225g extra-sharp Cheddar, grated
2 teaspoons fresh rosemary, finely chopped
a teaspoon kosher salt
½ teaspoon fresh black pepper
240g plain flour, plus extra

How to bake Cheddar Holly Leaves

Beat butter and Cheddar with an electric mixer on medium speed until combined.
Add rosemary, salt and pepper and beat to combine.

Reduce the mixer speed to low and gradually beat in the flour.

Then mix in 1 tablespoon cold water, mixing until just incorporated, for 30 seconds.

Roll the dough to 0.5cm thickness, refrigerate until firm, at least 1 hour or up to 3 days.

Preheat oven to 190°C and line two baking trays with waxed paper

Cut out Holly leaves in various-sizes, using small floured holly leaf cookie cutters.

Transfer them to the prepared baking trays, spacing them 2cm apart.

Bake until firm and lightly golden around the edges, for 8-10 minutes.

Let the Holly leaves cool on the baking trays for 5 minutes, then transfer them to wire racks, to cool completely