

Biscuit de mer



🍷 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 1h

🌾 gluten

Le biscuit de mer traditionnel, deux ingrédients, longue conservation.

France

INGRÉDIENTS

☐ farine	750 g	☐ eau	240 ml
----------	-------	-------	--------

PRÉPARATION

Faire des morceaux de 7×7×1 cm ou des galettes. Percer des trous (4×4 par galette) avec une fourchette ou une baguette pour améliorer le séchage pendant la cuisson.

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Mélanger la farine et l'eau jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Pétrir et former en morceaux. Percer des trous régulièrement.
4. Cuire 30 minutes sur une plaque de cuisson. Retourner et cuire 30 minutes supplémentaires.

survie