

Lingue di Suocera

200	g	Mehl	in Schüssel mischen
1 ½	El	Rosmarin, geh.	
½	Tl	Salz	
Wenig		Pfeffer	
80	g	Butter, kalt	in Stücke schneiden, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben
1	dl	Wasser	dazugießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen

Formen:

Teig in 8 Stücke teilen, auf wenig Mehl zu ganz dünnen Ovalen/Zungen auswallen.
Lingue auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen

Etwas	Olivenöl	Lingue einstreichen
	Meersalz, grob	bestreuen

Backen:

Im auf 180°C Umluft vorgeheizten Ofen, ca. 15 Min. auskühlen lassen

In einer Dose aufbewahrt, halten die Lingue ca. 2 Wochen

