

Feinschmecker Knäckebrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Weizen, mehlfein gemahlen
250	Gramm	Grobe Haferflocken
120	Gramm	Sesam
50	Gramm	Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne
50	Gramm	Gescheibelte Haselnüsse oder Mandeln
20	Gramm	Leinsamen (ganz)
6	Essl.	Sonnenblumenöl
2	gestr. TL	Meersalz
375	ml	Wasser, kalt

Anleitung:

Den Weizen mit den restlichen trockenen Zutaten vermischen. Öl und Wasser zugeben und das Ganze zu einem zähen Teig verarbeiten. Den Teig dünn und gleichmäßig auf zwei ungefettete Backbleche streichen, die zuvor mit kaltem Wasser ab gespült wurden. Mit dem Teigschaber oder einem Messer auf dem Teig Stücke einritzen. Bei 250 Grad, 7 Min. backen. Auf 200 Grad zurückschalten und 20-25 Min. fertig backen. Knäckebrot sofort vom Blech lösen.