

# Knäcke - Brot 1

Kategorien: Brot, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Roggenmehl
150	Gramm	Weizenmehl
50	Gramm	Weizenvollkornmehl
50	Gramm	Roggenvollkornmehl
50	Gramm	Gerstenschrot
50	Gramm	Haferschrot
70	Gramm	Butter
1	Teel.	Backpulver
375	ml	Lauwarme Milch
1	Teel.	Zucker
1/2	Essl.	Salz
1	Teel.	Gemahlene Fenchel Kleie fürs Backblech

## Anleitung:

Das vermischte Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die ganzen Zutaten in die Vertiefung geben und mit der Milch zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig 1 Stunde rasten lassen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durcharbeiten, in beliebig gleich große Stücke teilen, runde Kugeln formen und jedes Stück zu einem runden, dünnen Fladen ausrollen. Die Fladen auf das mit Kleie bestreute Blech legen, mit einer Gabel durch und durch einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad backen. Die Fladen sollen nicht braun werden.

Nach dem Backen neben dem Herd auslegen und etwas trocknen lassen.

Backzeit ca. 20 Minuten