

Knäcke - Brot 2

Kategorien: Backen, Brot, Knäckegebrot

Zutaten für: 24 Stueck

125	Gramm	Weizen
125	Gramm	Dinkel
1/2	Teel.	Meersalz
1/4	Teel.	Kardamom und Piment ODER
1/4	Teel.	Kuemmell und Koriander
125	ml	Wasser lauwarm
3	Essl.	Sonnenblumenoel

Anleitung:

Den Weizen und den Dinkel zusammen fein mahlen. Das Mehl in eine Schuessel geben. Das Salz und die Gewuerze damit mischen. In die Mitte eine Vertiefung druecken. Das Wasser und das Oel hineinschuetten und zu einem festen, aber elastischen Teig verarbeiten und 10 Minuten mit dem Knethaken der Kuechenmaschine kraeftig durcharbeiten.

Eine Kugel formen. Duenn mit Oel bestreichen und unter einem angewaermten Topf 30-60 Minuten ruhen lassen.

Das Blech sorgfaeltig mit Butter einfetten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (unbedingt noetig, damit sich Blaeschen bilden). Den Teig in sechs gleichgrosse Stuecke (bei 24 (Scheiben) teilen. Jedes Stueck 2 mm dick ausrollen und in 4 Teile schneiden. Die Knaeckebrote auf der mittleren Leiste des vorgeheizten Backofens in etwa 15 Minuten hell backen.

Zubereitungszeit 35 Min., Ruhezeit mind. 30 Min., Backzeit 15 Min.
Das Knaeckebrot haelt sich 8-10 Tage.