

Spezial - Knäckebrot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 2 Kuchenbleche

1/2		Hefewürfel (20 g)
50	Gramm	Wasser
50	Gramm	Butter
200	Gramm	Milch
175	Gramm	Roggenmehl - Typ 1150
250	Gramm	Ruchmehl (Weizenmehl) - Type 1050
12		Salz
10	Gramm	Kümmelsamen
15	Gramm	Hirschhornsalz

Anleitung:

Hefe in Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Butter schmelzen, aber nicht heiss werden lassen. Milch dazugeben. Temperatur des Milch-Butter-Gemisches prüfen. Es darf nicht mehr als lauwarm sein! Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineinschütten, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen.

Salz und Kümmelsamen beifügen. Unter langsamer Zugabe des Butter-Milch-Gemisches, zuerst mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel, später mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Wenn alles Mehl hineingearbeitet ist, auf einer trockenen Arbeitsfläche weiterkneten. 5 Minuten durchkneten. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

Konventionellen Backofen auf 220 Grad, Umluft-Backofen auf 200 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 4-5 einschalten.

Teig von neuem durchkneten, zu einer Kugel formen. Diese zu einem Fladen drücken. Mit den Fingern viele Löcher darin anbringen. Hirschhornsalz drüberstreuen und gut einkneten. Teig zu einer Kugel formen. Diese in zwei gleiche Teile teilen und nochmals rasch durchkneten. Zwei Kuchenbleche mit Backpapier belegen, die Teigstücke drauflegen und möglichst gleichmässig dick auswallen. Mit einem Teigradchen in 8 möglichst gleich grosse Stücke schneiden. 15 Minuten backen. Im Ofen erkalten lassen. In Blechdosen aufbewahren.

Haltbar: 3 Wochen. Achtung! Beim Backen entsteht durch das Hirschhornsalz ein kräftiger Ammoniakgeruch.

Er verflüchtigt sich danach schnell!