

Knäckebrot mit Kuerbiskernen

Kategorien: Brot, Käse

Zutaten für: 8-10 Port.

200	Gramm	Vollkornmehl
100	ml	Oel
100	ml	Wasser
		Salz
100	Gramm	Kuebiskerne
100	Gramm	Emmentaler; gerieben

Anleitung:

Vollkornmehl mit Oel, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde ruhenlassen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche sehr duenn ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf geben und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kuebiskerne und geriebenen Kaese ueber den Teig streuen. Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 150°C auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten backen. Knaeckebrot aus dem Ofen nehmen, noch warm in 6 x 13 cm grosse Rechtecke schneiden und kalt werden lassen.

In gut verschlossenen Dosen aufbewahren. Es schmeckt zu trockenem Weisswein.