

Kräuter - Knäckebrötchen

Kategorien: Backen, Brot, Knäckebrötchen

Zutaten für: 1 Rezept

1	Pack.	Trockenhefe
		Salz
1/2	Ltr.	Fettarme Milch
600	Gramm	Weizenmehl
600	Gramm	Feines Roggenmehl
		Grobes Roggenmehl zum
		Ausrollen
		Anis, Kümmel, Fenchelsamen -
		Je nach Geschmack

Anleitung:

Trockenhefe in lauwarmen Milch auflösen alle Zutaten miteinander verkneten Teig zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen Teig dünn ausrollen, Formen ausstechen und auf Backpapier legen Teig mit Gabel einstechen, leicht mit Kräutern bestreuen, diese gut andrücken
Alternative: Kräuter in den Teig einarbeiten 7 bis 10 Minuten bei 180 Grad Celsius backen trocknen lassen und in Dosen oder Schachteln verpacken.