

Knäckebrot

Zutaten:

- 250 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 125 g Saaten nach Belieben
- 65 g zarte Dinkelflocken
- 110 g Dinkelmehl
- 1/2 TL Salz



Zubereitung:

- Trockene Zutaten vermengen.
- Wasser und Olivenöl zufügen und mit einem Mix 'N' Scraper alles gut miteinander vermischen.
- Die Teigmasse nun 5-10 Minuten stehen lassen bis ein zäher Brei entstanden ist.
- **Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backrost wie immer im unteren Drittel
Zauberstein bei Bedarf minimal fetten**
- Knäckebrot-Masse auf dem Zauberstein mit dem Teigroller dünn ausrollen.
- Knäckebrot nun 15 Minuten anbacken.
- Dann herausholen mit dem Pizzaschneider Plus in Stücke schneiden. Je nachdem ob ich es als Snack für das Glas Wein am Abend oder als Brotersatz für die Brotzeit backe werden die Stücke mal größer und mal kleiner.
- Noch einmal für 15 Minuten backen, dann nachschneiden,
- anschließend nochmal weitere 15 Minuten backen - bei Bedarf auch etwas länger bis das Knäckebrot leicht braun ist.
- Das Knäckebrot sollte sich ohne viel Aufwand vom Stein lösen lassen - dann ist es fertig. Bitte sofort vom Stein nehmen und gut auskühlen lassen

Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://sing.shop-pamperedchef.de/willkommen/