



Saaten-Knäckebröt

Zutaten für ca. 30-40 Stück:

- 350 g Classicmischung (Sonnenblumen, Sesam und Leinsamen)
- 300 g Dinkelmehl 630
- 15 g Salz
- 10 g Backpulver
- 150 g Sonnenblumenöl
- 200 g Wasser

ca. 1025 g Gesamtmasse

Produkt-Tipp:

Ruck Zuck Schneider

Mit dem Teigschneider können Sie Ihr Gebäck in gleichmäßige Stücke teilen.



Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Rührpaddel für ca. 3 Minuten verrühren. Nun einen Teil des Teiges auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen. Ein Backpapier darüberlegen und die Masse auf 3 mm herunterrollen. Hierzu können die dünnsten Ausrollhilfen verwendet werden.

Anschließend kann das Backpapier abgezogen werden und die Knäckebröte eingeteilt werden. Dies kann man mit einem Ruckzuck-Schneider oder mit einem Teigabstecher machen. Anschließend direkt nach Anleitung backen



Im Holzbackofen:
Bei 270° C einschießen.
Backzeit 10-12 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270° C,
Unterhitze 180° C.
Backzeit 10-12 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 220° C einschießen.
Backzeit: 10-12 Minuten