

Rezept

Knäckebrot mit Saaten

Zutaten

für den Teig:

140g Huber-Mühle
Vollkornmehl
(Dinkel/Weizen/Emmer)
100g Huber-Mühle
Salat- / Müsli- &
Back-Mix
1TL Weinstein-Backpulver
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
250ml lauwarmes Wasser

zum Bestreuen:

20g Huber-Mühle
Salat- / Müsli- &
Back-Mix

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig zu einem recht flüssigen Teig verrühren und ca. 5 min quellen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einem Löffeln gleichmäßig verteilen (ca. 3mm dick). Anschließend mit dem Huber-Mühle Salat-/Müsli-& Back-Mix bestreuen und 15min im Ofen backen.

Dann das Brot kurz aus dem Ofen holen, mit einem Pizzaroller schneiden und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Weitere 40min fertig backen.

Tipps: Das Mehl anteilig durch feine Haferflocken ersetzen. Den Teig zusätzlich mit geriebenem Käse bestreuen. Für dickere Scheiben die Zutaten verdoppeln oder den Teig auf einer kleineren Fläche geben. Backzeit dann um ca. 5-10min verlängern.

Wir wünschen gutes Gelingen!

