Knäckebrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	25 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	55 Min.
Stück	20
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Dinkelmehl und Kernen

Knäckebrot

60 g feine Haferflocken

60 g Dinkelvollkornmehl

60 g gemischte Kerne und Samen, (z. B. Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne)

1 EL Olivenöl

200 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

Backen

Mohnsamen zum Bestreuen

Knäckebrot

Kerne hacken. Zusammen mit allen Zutaten in einer Schüssel zu einem klebrigen Teig verrühren.

Zugedeckt ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Backen

Garraum mit Ober-/Unterhitze auf 160 °C vorheizen.

Teig auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech hauchdünn ausstreichen. Mit etwas Mohn bestreuen.

Teig auf der mittleren Auflage 55 Minuten backen. Auskühlen lassen und von Hand in die gewünschte Größe brechen.

Garschritte

Garraum auf 160 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C während 55 Min.

Tipps

Knäckebrot in einem verschlossenen Behälter trocken und lichtgeschützt aufbewahren.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022