

Knäckebrot

Zutaten (ca. 12 Stück)

6 g frische Hefe
175 g Wasser
1 TL Ahornsirup
5 g Salz
30 g Sesam
30 g Leinsamen geschrotet
1/2 TL gemahlener Kümmel
130 g Dinkelmehl (Typ 630)
35 g Roggenmehl (Typ 1050)
60 g Dinkelmehl (Typ 1050)

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 2 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Teig nochmals auf einer durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche (am besten Roggenmehl) ca. 50 g große Stücke abstechen und zu Kugeln formen.

Backblech mit Backpapier auslegen und Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Die Teigkugeln mit der Hand flach drücken, mit einem Nudelholz darüberrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Aus jedem ausgerollten Teigstück einen Kreis in der Mitte ausstechen (ca. 3,0 cm Durchmesser). Auf das Backblech legen und ca. 20 Min backen. Knäckebrote wenden und nochmals 15 min backen. Die Backzeit hängt auch immer von eurem Ofen ab.

Am besten bewahrt ihr die Knäckebrote in einer Blechdose auf.

