



Knäcke-Knusperbrot



Arbeitszeit: ca. 15 Min.



Koch- & Backzeit: ca. 60 Min.



1 Blech



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 60g zarte Haferflocken
- 60g Dinkelmehl T 630
- 40g Weizenkleie
- 25g Sesam geschält
- 25g Leinsamen
- 2 Prisen Salz
- 1 EL Öl
- 350ml Wasser

Zubereitung

Die trockenen Zutaten vermischen, dann Öl und Wasser dazugeben. Die Masse zu einem gleichmäßigen Teig verrühren und diesen auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 1 Stunde backen.

Wichtig: Nach etwa 15 Minuten die Teigplatte mit einem Pizzamesser in Rauten schneiden und fertig backen. Später geht es nicht mehr.

