

Würziges Knäckebrot

40 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

150 g Weizenvollkornmehl
150 g Buchweizenmehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
1 gestr. KL Salz
½ gestr. KL Paprikapulver
gemahlener Pfeffer
50 g weiche Butter
150 g geraspelter Käse
175 ml lauwarmes Wasser

Zum Bestreichen:

Wasser

Zum Bestreuen:

Leinsamen
Mohn ganz
Sesam
grobes Salz
Kümmel ganz

1 Germteig:

Die Mehle in eine Rührschüssel geben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben, mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten und 10 Min. rasten lassen.

2 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Den Teig halbieren, jede Hälfte zu einer Rolle formen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn auf Backblechgröße (ca. 30 x 35 cm) ausrollen. Eine Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Wasser bestreichen. Den Teig in 30 gleich große Rechtecke schneiden und beliebig bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Den Vorgang mit der zweiten Teighälfte wiederholen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das fertige Knäckebrot ist in gut verschlossenen Dosen ca. 3 Wochen haltbar.

