KNACKIGES KNÄCKEBROT

Passt gut zu allen Aufstrichen – zum Bestreichen oder zum Dippen.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten | Umluft | 170°C | Fertig nach ca. 60 Minuten

Zutaten für 2 Backbleche

120 g	Dinkel- oder Roggenvollkornmehl
100 g	Sonnenblumenkerne
120 g	Hafer- oder Dinkelflocken
50 g	Leinsamen
50 g	Sesam
2 TL	Salz
2 TL	Rohrzucker
2 EL	Olivenöl
500 g	Wasser

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen und nochmals verrühren.
2. Die Masse auf zwei, mit Backpapier ausgelegten Backblechen, gleichmäßig verstreichen.
3. Das Brot nach 15 Minuten in Stücke schneiden, am besten geht es mit einem Pizzaroller. Danach lässt sich das Knäckebrot nicht mehr schneiden.
4. Ca. 45 Minuten weiterbacken.

FEINE REZEPTE Tipp MIT AUFSTRICHEN

Trzesniewski Aufstriche gibt es 12x in Wien, 1x in Linz und im Online-Shop: **www.speckmitei.at**

TRZEŚNIEWSKI®
DIE UNAUSSPRECHLICH GUTEN BRÖTCHEN