

Knäckebrot

Zutaten

200g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
6g	Salz
10g	Sesamsamen
10g	Leinsamen
10g	Sonnenblumenkerne
280ml	Wasser
18g	Weinsteinbackpulver



Zubereitung

- [Einkorn Vollkornmehl "extra fein"](#), Salz, Saaten und Wasser zusammenrühren
- **12 – 24 Stunden** im Kühlschrank quellen lassen
- Teig aus der Kühlung holen
- Weinsteinbackpulver zufügen und mit einem Schneebesen gleichmäßig unter den Teig rühren
- Backblech nass machen (damit das Backpapier nicht rutscht) und mit Backpapier belegen
- Ofen auf **200°C** vorheizen
- Die Teigmasse gleichmäßig auf das Backblech streichen (**Größe ca. 35 x 40 cm**)
- Den Teig leicht mit Mehl bestäuben. Dies dient der Optik und verhindert dass die Oberfläche zu stark gebräunt wird
- **10 Minuten bei 200°C Umluft** anbacken
- aus dem Ofen nehmen und mit einem Pizzaschneider in Rechtecke schneiden
- Die Oberfläche mit einer Gabel oder Teigstippe einstechen
- Ofentemperatur auf **150°C** reduzieren und weitere **20 – 25 Minuten** fertig backen
- Wenn noch etwas Restfeuchte in den Stücken ist, die Knäckebrotstücke auf den Ofenrost legen und in der Restwärme des Ofens trocknen lassen. In Gläser oder Blechdosen aufbewahren