

Knäckebrot ohne Hefe

Zutaten (1 Blech):

- 80 g Dinkelmehl (oder Dinkelvollkornmehl)
- 80 g Dinkelflocken
- 25 g Sesam
- 25 g Leinsamen
- ¼ TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 250 ml Wasser
- ggf. weitere Körner oder Kräuter

Anleitung:

1. Backofen auf 170 Grad vorheizen.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kräftig miteinander vermischen.
3. Backblech mit Backpapier belegen und die Masse auf diesem dünn ausstreichen.
4. 15 Minuten lang im Backofen backen.
5. Danach das Backblech heraus nehmen und das Knäckebrot zuschneiden (z.B. mit einem Pizzaroller).
6. Knäckebrot anschließend ca. weitere 45 Minuten backen lassen.
7. Danach abkühlen lassen.