

KNÄCKEBROT MIT SELBSTGEMACHTER BUTTER

ZUTATEN - KNÄCKEBROT:

120 g Dinkelvollkornmehl
50 g Sesam
50 g Sonnenblumenkerne
25 g Leinsamen
2 EL Kürbiskerne
1 gestrichenen TL Salz
50 ml Rapsöl
200 ml heißes Wasser

ZUTATEN - BUTTER:

Pro Portion ca. 25 ml Sahne

DAS WIRD GEBRAUCHT - KNÄCKEBROT:

Rührschüssel, Teigschaber, Backblech,
Backpapier, Pizzaroller oder Messer

DAS WIRD GEBRAUCHT - BUTTER:

kleines Einmachgläschen, kleines Sieb

SO GEHT'S - KNÄCKEBROT:

Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel gut durchmischen. Anschließend das Rapsöl und das heiße Wasser dazu geben. Alles gut zusammenrühren, bis ein Teig entstanden ist. Den Teig mit dem Teigschaber dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Nach 20 Minuten Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer oder Pizzaroller die gewünschten Brotscheiben in den Teig einritzen. Danach für weitere 25 Minuten in den Ofen schieben.

Insgesamt wird das Knäckebrot ca. 45 Minuten bei 150 °C Umluft gebacken.

SO GEHT'S - BUTTER:

Pro Portion etwa 25 ml Sahne in ein durchsichtiges kleines Gläschen mit Deckel geben und so lange schütteln, bis Butter entsteht. Anschließend mit dem kleinen Sieb die Butter von der Buttermilch trennen.



EIN REZEPT VON:

Silke Zimmermann,
Ortsverein Schöffengrund