

# Hausgemachtes Knäckebrötchen

Brot backen kommt wieder in Mode, doch die wenigsten kennen dieses tolle Rezept für hausgemachtes Knäckebrötchen. Mit frischem Topfen, Kräutern oder Gemüse einfach der Hit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 1,3 h

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,9 h



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 100 g  | Roggenvollkornmehl           |
| 50 g   | Vollkorndinkelmehl           |
| 50 g   | Weizenkleie                  |
| 100 g  | <a href="#">Haferflocken</a> |
| 100 g  | Sesam                        |
| 70 g   | Sonnenblumenkerne            |
| 50 g   | Leinsamen                    |
| 20 g   | <a href="#">Kürbiskerne</a>  |
| 2 TL   | <a href="#">Salz</a>         |
| 600 ml | Wasser                       |

## Zubereitung

1. Für hausgemachtes Knäckebrötchen zuerst Roggenvollkornmehl, Dinkelvollkornmehl, Weizenkleie, Haferflocken, Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne und Salz miteinander vermischen. In einem kleinen Topf das Wasser zum Kochen bringen und über dieses Gemisch gießen, alles gut verrühren und circa 30 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 175°C vorheizen.
3. Den Teig nach der Quellzeit auf dem Backblech gleichmäßig verteilen und 45 Minuten ausbacken. Wichtig ist, hierbei, dass nach jeweils 15 Minuten die Backofentür geöffnet wird,

der Dampf entweichen kann. Danach den Backofen auf 100°C runterschalten und das Knäckebrot noch mal 30 Minuten backen lassen. Nach dem Backen das Brot in Stücke brechen und abkühlen lassen.

## **Tipp**

Selbst gemachtes Knäckebrot ist ein toller Snack zwischendurch. Zum Frühstück mit köstlichem Frühlingstopfen einfach ein Traum.