



KNISPERS KNUSPER KNÄCKEBROT

WIR BRAUCHEN: 125 g DINKELMEHL, 125 g HAFERFLOCKEN, 125 g SALATKREBE, 2 TL SALZ, 50 ml Öl, 400 ml WASSER. UND SO GEHT'S: DIE ZUTATEN IN EINER GROßEN SCHÜSSEL VERRÜHREN UND ETWA EINE STUNDE QUELLEN LASSEN. DEN TEIG AUF EIN MIT BACKPAPIER AUSGELEGTES BACKBLECH STREICHEN. IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN (175° UMLUFT) FÜR 20 MINUTEN VORBACKEN. DEN TROCKENEN TEIG IN STÜCKE SCHNEIDEN (AM BESTEN MIT EINER PIZZASCHNEIDER). NACH BELIEBEN MIT GERIEBENEM KÄSE BESTREUEN UND DANN WEITERE 30 MINUTEN FERTIG BACKEN.

GUTEN APPETIT!

