

Brotkrümel

der Zeller-Mühle Online-Shop für Hobbybäcker

Würziges Hanf-Knäckebrot mit Chili

Ergibt 2 Backbleche

Zutaten für das Knäckebrot

600 g Knäckebrotmischung
60 ml Olivenöl
300 ml Wasser (heiß)

Das brauchst du noch zusätzlich
Backpapier

Zubereitung

Koche die 300 ml Wasser auf. Fülle inzwischen die Backmischung in eine Schüssel und gebe das Olivenöl hinzu und mische das Ganze. Nun fülle unter ständigem Rühren mit dem Kochlöffel das heiße Wasser langsam unter die Mischung, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Den Teig jetzt mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 20 – 30 Minuten quellen lassen. Während der Ruhezeit kannst du ja schon mal den Backofen auf 160° C Umluft vorheizen oder bei 180° C Ober-/Unterhitze mit nur einem Backblech vorheizen.

Wenn der Teig genug gequollen ist, teilst du ihn in zwei Hälften, diese du zwischen je zwei Lagen Backpapier auf Blechgröße ausrollst.

Nun das Knäckebrot im Backofen ca. 20 – 30 Minuten backen, dann nimmst Du die Bleche aus dem Ofen, wendest den Teig und schneidest es in Stücke. Wenn du einen guten Pizzaroller hast, eignet sich dieser ganz gut dafür. Schiebe jetzt nochmals die Backbleche in getauschter Position ca. 10 Minuten in den Ofen und prüfe dann, ob die Konsistenz deinen Vorstellungen entspricht. Eventuell musst du deinem Ofen etwas mehr Zeit geben, bis du ein knuspriges, nicht zu hartes Ergebnis erzielt hast.

Wir wünschen gutes Gelingen!
Dein Brotkrümel-Team

