



# Knäckebrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	25 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	55 Min.
Stück	20
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Dinkelmehl und Kernen

## Knäckebrot

---

60 g feine Haferflocken

60 g Dinkelvollkornmehl

60 g gemischte Kerne und Samen, (z. B. Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne)

1 EL Olivenöl

200 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

## Backen

---

Mohnsamen zum Bestreuen

## Knäckebrot

---

Kerne hacken. Zusammen mit allen Zutaten in einer Schüssel zu einem klebrigen Teig verrühren.

Zugedeckt ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

## Backen

---

Garraum mit Ober-/Unterhitze auf 160 °C vorheizen.

Teig auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech hauchdünn ausstreichen. Mit etwas Mohn bestreuen.

Teig auf der mittleren Auflage 55 Minuten backen. Auskühlen lassen und von Hand in die gewünschte Größe brechen.





## Garschritte

---

**Garraum auf 160 °C mit Ober-/Unterhitze (vor)heizen**  
**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**  
**Ober-/Unterhitze 160 °C während 55 Min.**

## Tipps

---

Knäckebrot in einem verschlossenen Behälter trocken und lichtgeschützt aufbewahren.

## Zubehör

---

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 26.01.2022

