

6 - Korn Knäckebrot

Zutaten:

50 g Sesam
50 g Kürbiskerne
50 g Sonnenblumenkerne
120 g Grobe Dinkelflocken
150 g feiner 6 Korn Vollkornschrot
1 Tl. Salz
1 Essl. Rapsöl
250 ml Mineralwasser

Optional: 20 g Sauerteig oder 1 EL Weinessig



Zubereitung:

Im Thermomix: 150 g BIO 6-Korn-Mischung (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Einkorn) in den Mixtopf geben. 30 Sek./Stufe 10 schroten und in die Nixe geben. Alle anderen Zutaten zugeben und mit dem Mix' n' Scraper zu einem weichen Teig rühren. Den Teig mit dem kleinen Streicher auf den Zauberstein streichen. Nach Gusto noch ein paar Körner drüberstreuen (Mohn, Sesam, Chia-Samen etc.).

Für 10 min bei 160°C anbacken. Den Zauberstein plus kurz aus dem Ofen nehmen und mit dem Pizzaschneider Plus Rechtecke oder Rauten abteilen. Danach wieder für weitere 50 min. zurück in den Backofen schieben und fertigbacken. Kurz vor Garende kann auch noch Käse über das Knäckebrot gegeben werden.

Nach dem Backen sofort mit dem kleinen Servierheber vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: kleine Nixe, Mix`n`Scraper, Zauberstein plus, kleiner Streicher, Pizzaschneider Plus, kleiner Servierheber, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN