

Schwedisches Knäckebrot

Herzhaftes Knäckebrot aus Roggen- und Dinkelmehl

etwa 64 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:

1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
75 ml lauwarmes Wasser
1 EL Honig
350 g Roggenmehl Type 1150
100 g Dinkelmehl Type 1050
50 g Roggenflocken
50 g Dinkelflocken
1 TL Salz
250 ml Buttermilch

- 1 Vorbereiten:**
Hefe mit Wasser und Honig verrühren und etwa 15 Min. ruhen lassen.
- 2 Hefeteig:**
Beide Mehl- und Flockensorten und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Buttermilch und Hefeansatz hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit Folie bedeckt mind. 1 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C



- 4 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und in 8 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück zu einem Rechteck (etwa 28 x 24 cm) ausrollen und dieses in 8 kleine Rechtecke rädeln. Die Teigstücke auf das Blech legen und sofort backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 8 - 10 Min.

Knäckebrot mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Schwedische Häppchen:

Zum Bestreichen von etwa 30 St. Knäckebrot verrühren Sie 200 g Doppelrahm-Frischkäse mit 1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g), Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Limettensaft. Belegen Sie die Brote nach Herzenslust mit geräuchertem Lachs, Krebsfleisch, Krabben, Matjes, Hering, Gurken-, Ei-, Tomatenscheiben, Zwiebelringen, Salat etc. und garnieren Sie sie mit etwas Dill.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch kernige Haferflocken verwenden.
- Knäckebrot in gut schließenden Dosen aufbewahren (etwa 2 Wochen).

