




# Würziges Knäckebrot

Knuspriges Brot aus Hefeteig mit verschiedenen Samen und groben Salz als Snack zum Knabbern und Dippen

etwa 40 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

### Hefeteig:

150 g Weizenvollkornmehl  
150 g Buchweizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
1 TL Salz  
½ gestr. TL Paprikapulver  
gemahlener Pfeffer  
50 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g geraspelter Käse  
175 ml Wasser

### Zum Bestreichen:

Wasser

### Zum Bestreuen:

Leinsamen  
Mohnsamen  
Sesamsamen  
grobes Salz  
Kümmelsamen

- 1** **Vorbereiten:**  
Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 2** **Hefeteig:**  
Beide Mehle in einer Rührschüssel mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten zugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster und dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten.
- 3** Teig halbieren, jede Hälfte zu einer Rolle formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn auf Backblechgröße ausrollen. Eine Teigplatte auf das Backblech legen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und dünn mit Wasser bestreichen. Mit einem Teigrädchen oder Messer in etwa 20 gleich große Rechtecke schneiden. Nach Belieben mit den Samen oder Salz bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Knäckebrot mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die zweite Teighälfte entsprechend backen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Schmeckt auch mit Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen.
- In gut schließenden Dosen kann man das Knäckebrot etwa 3 Wochen aufbewahren.

