



# Knäckebrot



## Zutaten

- 250 g Zwicky Dinkelmehl
- 200 g Zwicky Kernenmix geröstet
- 50 g Zwicky Leinsamen
- 50 g gemahlene Mandeln
- 6 EL Olivenöl
- 2 TL grobes Meersalz
- 400 ml Wasser
- Optional: Käse

## Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten (ausser Käse) in eine Schüssel geben und verrühren. Danach Öl und Wasser dazugeben und so lange rühren, bis das Mehl zu Teig geworden ist und sich eine homogene Masse ergibt.
2. Den Teig nun auf ein Backblech mit Backpapier und verteilen. Sollte der Teig zu klebrig sein, kann dieser auch mit Klarsichtfolie abgedeckt und mit einem Nudelholz ausgewallt werden.
3. Anschließend wird der Teig im auf 250°C vorgeheizten Backofen 7-10 Minuten gebacken. Danach auf 200°C zurückschalten und ca. 20 – 30 Minuten fertig backen, je nachdem, wie knusprig das Knäckebrot werden soll.

**Zwicky wünscht en Guete!**



# Knäckebrot

4. Nach dem Backen das Knäckebrot an der Luft abkühlen lassen und anschließend in die gewünschte Größe brechen/schneiden.

Tip: 10 min. vor Ende der Backzeit etwas Käse drüberstreuen – ergibt super feines Käseknäckebrot



**Zwicky wünscht en Guete!**