



Knusperbrot

Zutaten für 1 Blech

- 1 Becher Dinkelvollkornmehl
- 1 Becher feine Haferflocken
- 4 Esslöffel geriebene Nüsse
- 3 Esslöffel geschrotete Leinsamen
- 3 Esslöffel Sonnenblumenkerne
- 3 Esslöffel Sesam
- 1 Teelöffel Salz
- 3 Esslöffel Rapsöl
- 1 Becher Wasser



Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
2. Den Teig 15 Minuten stehen lassen.
3. Das Blech mit einem Bogen Backpapier belegen.
4. Den Teig auf dem Blech mit dem Nudelholz dünn ausrollen.
5. Backrohr auf 180 Grad Celsius aufheizen.
6. Das Blech für 40 Minuten ins Rohr geben.
7. Wenn das Brot schön knusprig aussieht, das Rohr ausschalten und öffnen.
8. Das Knusperbrot auskühlen lassen und in Stücke brechen.

