

Knäckebrot

Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas Backliebe und FoodOase.

Knusprig, aromatisch, lecker! Das himmlische Knäckebrot aus der Backmischung für Brot Schwarzbrot-Art lässt sich im Nu herstellen und ist eine gelungene Basis für ein köstliches Abendbrot. Ideal auch als Snack für zwischendurch!

**Für das Rezept gibt es eine Videoanleitung:
<https://youtu.be/hXqv-QW8YKE>**



Frei von: Gluten, Weizen, Mais, Soja, Lupine, Laktose, Milch, Ei, Hefe

Für ein Backblech, Größe etwa 30 x 40cm

400g Backmischung für Brot Schwarzbrot-Art von Tanjas Backliebe

2 TL (8g) Salz

350ml Wasser, lauwarm

1 EL glutenfreier Essig

1 EL Speiseöl

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig mithilfe einer Teigkarte auf einen Backpapier-Abschnitt dünn aufstreichen. Die Teigkarte immer wieder mit Wasser benetzen, so lässt sich der Teig einfacher verstreichen.
3. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Ober- und Unterhitze) auf mittlere Schiene einschieben und 15 Minuten backen. Anschließend den Teig mithilfe eines

Pizzaschneiders in gleichmäßige Stücke schneiden und weitere 45 – 50 Minuten backen. Das fertige Knäckebrot soll schön kross sein! Bei Bedarf noch einige Minuten im Backofen belassen.

4. Das Knäckebrot auskühlen lassen und luftdicht verpacken. So schmeckt es über Tage hinweg frisch und lecker.

