

Tanjas Knäckebröt

Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Knusprig, aromatisch, lecker! Das himmlische Knäckebröt aus der Backmischung „Mein liebstes Brot – DUNKEL“ von *Tanjas glutenfrei* lässt sich im Nu herstellen und ist eine gelungene Basis für ein köstliches Abendbrot. Ideal auch als Snack für zwischendurch!

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



Für ein Backblech, Größe etwa 30 x 40cm

400g [Backmischung „Mein liebstes Brot – DUNKEL“](#) von *Tanjas glutenfrei*

2 TL (8g) Salz

300g 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.

