

Dinkel-Vollkorn Knäckebrot

Zutaten:

300 g Dinkel Vollkornmehl

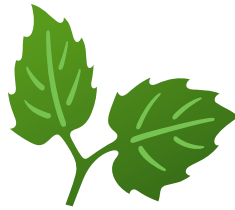
60 g Sesam

30 g Butter

250 ml Milch

1 TL Salz

1 Msp. Backpulver



Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen, in Rechtecke oder Streifen schneiden und jedes Stück mit einer Gabel einstechen. Oder aber ausrollen und große Kreise ausstechen, für Rundes Knäckebrot.

20 min. bei 220°C (Heißluft etwas weniger!) backen. Unverschlossen aufheben, sonst wird das Knäckebrot weich!

Dinkel-Kracker

Zutaten:

50 g zerlassene Butter

125 ml Milch

250 g Dinkelmehl (hell)

1 TL Salz

2 EL Kräuter, getrocknet oder frisch
fein geschnitten

Sesam, Mohn zum bestreuen

Butter, Milch, Mehl, Salz und Kräuter zu einem glatten Teig verarbeiten, für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Backofen auf 180°C vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Dann ca. 2 mm dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Wasser bepinseln und je nach Geschmack bestreuen. Sesam, Kümmel, Mohn usw. Ca. 10 Minuten backen und ausgekühlt servieren.

