

Knäckebrot mit Körnern

100 g Lievito madre, nicht aufgefrischt
100 g Wasser:
200 g Weizenmehl Type 550
14 g Salz
2 EL Olivenöl
Körnermischung nach Wunsch
Salz und auf Wunsch Pfeffer

Den Lievito madre im Wasser auflösen. Mehl hinzugeben und kurz verkneten. Dann Salz und Öl dazugeben. Einige Minuten kneten, bis der Teig eine glatte, feste Konsistenz hat.

Den Teig bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen: mindestens 30 Minuten bis maximal 3 Stunden.

Den Ofen auf 220 Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig zu einem Rechteck mit etwa 0,5 cm Dicke ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Wasser bestreichen (nicht zu viel) und salzen. Wer mag, kann auch noch ein wenig frischgemahlene Pfeffer verteilen. Dann die Körnermischung* drüberstreuen. Die Körner mit der Hand vorsichtig festdrücken oder noch einmal kurz mit dem Nudelholz* drübergehen. Mit einem Messer in Stücke schneiden oder zumindest relativ tiefe Bruchlinien einritzen.

In den vorgeheizten Backofen schieben und je nach gewünschtem Bräunungsgrad für 20 bis 30 Minuten backen.



Die Seite ausdrucken, dabei darauf achten, dass die Druckgröße auf 100% eingestellt ist. An der Linie entlang abschneiden und ins Buch einlegen.

Viel Spaß beim Nachbacken!