

Kerniges Knäckebrot

Zutaten:

120 g Mehl (Dinkelmehl)

120 g Haferflocken

100 g Sonnenblumenkerne

50 g Sesam

50 g Leinsamen

½ TL Salz

2 EL Olivenöl

500 ml Wasser

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Löffel verrühren.
Auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche dünn ausstreichen.

Im Vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 60 Minuten backen.

Wichtig: nach 15 Minuten Backzeit bereits in Scheiben schneiden und dann weiterbacken, sonst ist es nicht mehr möglich!

Ggf. nach dem Schneiden mit Kürbiskernen und (würzigem) Käse bestreuen.