

Zubereitung

Selbst gemachtes Knäckebrot mit Burro di Bufala



Nährwert pro Stück:

92 kcal
F 5 g
Kh 9 g
E 2 g

ca. 20Min
20 Personen
vegetarisch

- 250 g **Mehl**
- 0.25 Würfel
Hefe (ca. 10 g), zerbröckelt
- 0.5 TL **Salz**
- 2 dl **lauwarmes Wasser**
- 3 EL **Sonnenblumenkerne**
- 2 EL **Leinsamen**

- 100 g **Burro di Bufala** (Fine Food, siehe Hinweis)
- Gänseblümchen** zum Garnieren
- wenig **Fleur de Sel**

Und so wirds gemacht:

1. Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser, Sonnenblumenkerne und Leinsamen begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen. Teig in ca. 12 × 6 cm grosse Rechtecke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Backen: ca. 18 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.
4. Knäckebrote mit der Butter bestreichen, mit Gänseblümchen garnieren. Fleur de Sel darüberstreuen.