

aus dem Gräfe- und Unzer Backbuch

Knäckebröt

1 Backblech

Zutaten

200 Vollkornroggenmehl, 100 g Butter, 250 g Quark, 100 ml Milch,
1 Teelöffel gemahlener Kümmel, 1 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel
Backpulver

Zubereitung

1. Mehl mit Salz, Kümmel, und Backpulver vermischen
2. die Butter in Flocken dazugeben, dazu den Quark und die Milch
3. Backblech mit Butter einfetten
4. die Teigmasse mit den Händen durchkneten, dann etwa 45 Minuten stehen lassen
5. die Masse nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder direkt auf dem Backblech ausrollen
6. Mit dem Teigrad nun die Fläche teilen und mit einer Gabel die ganze Fläche großzügig einstechen
7. auf mittlerer Schiene im Backofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen
8. das Blech aus dem Ofen nehmen und mit dem Teigrad die Rillen nachfahren um die Stücke zu vereinzeln
9. nun die Brote mit wenig kalten Wasser besprühen und vom Backblech nehmen und auf dem Rost auskühlen lassen

Zeitbedarf

1,5 Stunden

