

## Knäckebrot mit Sesam oder Mohn

---

- Zutaten:**
- 300 g Weizenvollkornmehl
  - 1 TL Vollmeersalz
  - 1/4 l Wasser – knapp bemessen
  - 40 g Butter
  - 100 g Sesam oder Mohn
  - 10 g Butter zum Einfetten des Backblechs

**Zubereitung:** Mehl mit Salz und kaltem Wasser verkneten. Zerlassene Butter dazugeben, durchkneten. 15 Minuten Teigruhe. Backblech leicht einfetten. Die Hälfte Sesam oder Mohn in den Teig kneten und diesen mit dem Nudelholz oder kleinem Teigroller auf dem Blech glatt und gleichmäßig dick auswalzen. Restliche Sesam- bzw. Mohnmenge aufstreuen und mit dem Roller leicht festdrücken. Den Teig mit dem Messer oder Teigrädchen in die gewünschte Knäckebrotgröße einteilen. In den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit: 220 Grad, 15-20 Minuten. Mit dem Pfannenwender vom Blech nehmen, auf Gitter auskühlen lassen. Die Stücke am Backblechrand können, je nach Hitzeeinwirkung, schneller bräunen. Gebräunte Knäckebrote abnehmen, und die hellen Teile nochmals in den Backofen schieben, bis auch sie die gewünschte Farbe erreicht haben. Variation: Es muss kein maßgeschneidertes Knäckebrot gebacken werden. Rollen Sie kleine Teigstücke von der Größe einer Clementine in alle Richtungen auf dem Blech möglichst dünn aus. Es entstehen bizarre Formen, die Sie als Sesamfladen servieren können. Quelle: Streicheleinheiten von Ilse Gutjahr / Erika Richter