

## Cracker (nach Marcel Paa)

Ideal zur Sauerteig Resteverwertung. Deshalb das Originalrezept auf Prozente/Anteil zum Sauerteig berechnet.

### Zutaten

- Sauerteig 1 Teil (100%)
- Wasser 1 Teil (100%)
- Vollkornmehl 1.5 Teil (150%)
- Salz 6%
- Olivenöl 1/3 (33%)
- Saaten (zb Leinsamen/Sesamsamen) 1/3 (33%)
- Haferflocken 1/3 (33%)

60 Gramm Sauerteig ergeben ca. 1 Blech

- Anstellgut aufschlemmen (wenn Sauerteig sehr flüssig, Wassermenge reduzieren)
- Mehl dazugeben und vermischen
- Alle weiteren Zutaten dazugeben und von Hand zu einem Teig vermischen
- Ca 3h gehen lassen
- Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Teig zwischen zwei Backpapieren möglichst dünn ausrollen (ca 1mm)
- Oberes Backpapier entfernen, mit Gabel einstechen und Teig in gewünschter Stückgröße schneiden
- In der Mitte ca 10-15 Minuten knusprig ausbacken
- Gut auskühlen lassen

Link: <https://www.marcelpaa.com/rezepte/knaeckebrot-aus-sauerteig/>