

## **Knäckebrot (Resteverwertung)**

- 1 Teil Sauerteig (100%)
- 1 Teil Wasser
- 1.5 Teile Mehl
- 6% Salz
- 1/2 Teil Haferflocken
- 1/4 Teil Saaten
- Optional ca 8% Xylithol/Ahornsirup/Zucker um die Säure etwas zu brechen

Sauerteig und Wasser mit dem Stabmixer mixen. Alle weiteren Zutaten zugeben und gut vermischen und etwas kneten.

2-4h ruhen lassen.

Dünn auswallen, mit Gabel einstechen und gewünschte Größen ausrädeln. Bei 210 Grad Unter-/Oberhitze 10-15 Minuten backen und gut auskühlen lassen.