



BASENFASTEN
BREGENZERWALD

100 % BASISCH

100 % VEGAN

Knäckebrot

Zutaten:

- 0,5 kg Dinkelmehl
- 0,25 lt. Wasser
- 8 El. Öl 1 Prise
- Kräutersalz

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig dünn auswalen (ca. 2 mm) und beliebig große Scheiben ausschneiden, Backblech mit Backpapier belegen und die Scheiben darauf legen. Bei 200 Grad ca. 15 min. backen.

Die Scheiben können vor dem Backen mit beliebigen Körnern bestreut werden (Sesam, Sonnenblumen, Kürbiskerne usw.)