

Knäcke **BROT** an der Stange



So wird's gemacht:

Bereite aus den Zutaten einen Hefeteig zu und lass ihn über Nacht (10-12 Stunden) gehen. Dann teilst du den Teig in 12-14 Portionen und rollst jede Portion so dünn wie möglich aus.

Mit einem Teller als Schablone schneidest du den ausgerollten Teig in Kreise und stichst in der Mitte mit einem Glas ein Loch aus (siehe Bild). Lege die Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und drücke mit einer Gabel oder einem Fleischhammer du ganz viele Löcher in den Teig. Den Backofen heizt du auf 220° C Umluft vor und backst die Fladen jeweils 8-10 Minuten goldbraun. Nach dem kompletten Auskühlen kannst du sie stapeln oder über eine Stange hängen.

DU BRAUCHST:

- 300 g Weizenvollkornmehl
- 200 g Weizenmehl
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Ahornsirup/ Honig
- 1 Prise gem. Kümmel
- 100 ml Milch
- 15 g frische Hefe

