

# „Knäckebrötchen“ (ergibt 20 Stück)



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 375 g Mehl</li><li>• 1 TL Salz</li><li>• 235 ml Wasser</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ofen auf 180° C vorheizen.</li><li>2. Mehl und Salz in Schüssel geben. Mit der Hand eine Mulde in der Mitte machen. Das Wasser langsam dort hinein geben. Das Wasser zügig mit dem Mehl vermischen. Dabei am besten einen Holzlöffel benutzen.</li><li>3. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche ca. 10 Minuten gut durchkneten. Dann in 20 walnussgroße Stücke aufteilen. Stücke jeweils zu einem Ball formen, mit der Handfläche oder einem Teigroller flach drücken/ausrollen. Mit einer Gabel leicht einstechen.</li><li>4. Auf eingefettetes Backblech legen und im Ofen für 8-12 Minuten backen. Auf Kuchengitter abkühlen lassen.</li></ol>

Aus: Monroe, Jack: A Girl Called Jack. 100 Delicious Budget Recipes, Penguin 2014.