

## Knäckebröd (aus Schweden)

50g Speisestärke,  
50g Roggenmehl,  
6 EL Sesam,  
5 EL Leinsamen (ganz),  
4 EL Haferflocken,  
1 TL Salz und  
½ TL Paprikapulver vermischen.  
3 EL Öl und  
150ml Wasser (kochend) hinzufügen und zu einem Teig verrühren.

Etwa 10 Minuten quellen lassen. Anschließend den Backofen auf 150°C vorheizen und den Teig in 4 Stücke teilen. Auf dem Backblech aus dem Teig 4 runde etwa 5mm dicke Fladen formen. 30-40 Minuten backen.

***Ergibt: 4 runde Knäckebröte (ca. 13cm Durchmesser)***

***Zubereitungszeit: 10 Minuten***

***Ruhezeit: 10 Minuten***

***Backzeit: 30-40 Minuten***