

Knäckebrot

von Christl Kurz

- 300 g feines Dinkel-Vollkornmehl
- 50 g Sesam ungeschält
- 30 g weiche Butter
- 1 Teel. Meersalz
- 1/4 l warme Milch

Aus den Zutaten einen Teig kneten, 15 Min. ruhen lassen, auf einem eingefetteten Backblech ausrollen.

Vor dem Backen in gewünschte Stücke schneiden und mit der Gabel einstechen.

Dann bei 200-225° goldbraun backen.