

Knäckebröt Apérosticks mit Pastamaker

300 g Mehl

z.B. Maismehl, Roggenmehl, Dinkelmehl, Vollkornmehl, was auch immer dein Fundus hergibt, du kannst die Sorten auch gut mischen

40 g Leinsamen geschrotet

40g Sesam

40 g Kürbiskerne (im Blitzhacker hacken)

100 g Sonnenblumenkerne (im Blitzhacker hacken)

oder was auch immer du für

Kerne/Körner/Nüsse/getrocknete Tomaten

daheim hast – du kannst gerne kreativ mischen

2 gehäufte TL Salz

0,5 dl gutes Olivenöl

2 dl kochendes Wasser

Für die Verarbeitung im Pastamaker Keksaufsatz montieren



Alle trockenen Zutaten in den Pastamaker abwägen. Pastamaker starten, wenn Pastamaker läuft, die flüssigen Zutaten beifügen.

Lange „Stangen“ auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.

Bei 150°C Umluft 45 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen in die gewünschte Länge brechen

