

## Kleine Brot-Pizza

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Brot

Kaese

200 g Vollkornmehl  
100 ml Öl  
100 ml ;Wasser  
;Salz  
100 g Kürbiskerne  
100 g Emmentaler; gerieben

\* QUELLE

-essen & trinken 11/98

-erfasst von Petra Holzapfel

Vollkornmehl mit Öl, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde ruhenlassen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf geben und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kürbiskerne und geriebenen Käse über den Teig streuen. Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 150°C auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten backen. Knäckebrot aus dem Ofen nehmen, noch warm in 6 x 13 cm große Rechtecke schneiden und kalt werden lassen. In gut verschlossenen Dosen aufbewahren. Es schmeckt zu trockenem Weißwein.