

Wildes Knäckebröt



1 x	Wildschinken
1 Stück	Gouda
1 Bündel	Bärlauch
120 Gramm	Dinkelmehl
120 Gramm	Haferflocken
50 Gramm	Sesam
0.5 Teelöffel	Salz
2 Esslöffel	Olivenöl

1. Mehl, Haferflocken, Sesam, Salz, Öl, gehackter Bärlauch und 500 Milliliter Wasser in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Achtung: Der Teig ist sehr flüssig, das Wasser verdampft anschließend beim backen.

2. Backofen auf 170 Grad Celsius vorheizen. Den Teig dünn auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche streichen.

3. Nach 15 Minuten Backzeit die Bleche aus dem Ofen holen, den Teig mit einem Pizzaschneider in Scheiben schneiden. Nun mit einer Käseibe den Schinken und Käse darüberreiben (wenn der Schinken leicht angetrocknet ist, lässt er sich besser reiben). Anschließend weitere 60 Minuten backen. Gelegentlich die Ofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Dazu passt ein frischer Bärlauchdip.