

Brotchips

<u>Zutaten:</u>	<u>Zubereitung:</u>
½ l Wasser	Die Zutaten in eine Rührschüssel geben und einen flüssigen Teig zubereiten.
1 TL Salz	3 Backbleche mit Backpapier belegen und den Teig darauf gleichmäßig verteilen. (je dünner, desto knuspriger werden die Chips)
2 EL Rapsöl	Bei 170 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen.
12 dag Dinkelmehl (Vollkorn)	Herausholen und mit einem Pizzaroller Rauten oder Quadrate schneiden.
12 dag Haferflocken	Wieder ins Rohr schieben und für weitere 40 Minuten fertig backen.
5 dag Sesam	Auskühlen lassen und genießen.
5 dag Leinsamen	
10 dag Sonnenblumenkerne	



Idee und Bild von Tumeltshammer Michaela, BEd.