



## Knusperbrot

Vor- und zubereiten: ca. **15 Min.**

Aufgehen lassen: ca. **30 Min.**

Backen: ca. **50 Min.**

100g: 314 kcal, F 9 g, Kh 47 g, E 11 g

### Zutaten

für 4 Personen

600 g **Weissmehl**  
0.5 Würfel **Hefe** (ca. 20g), zerbröckelt  
1.5 TL **Salz**

---

3 dl **Wasser**  
3 EL **Olivenöl**  
100 g **Chorizo**, in Würfeli

---

1 EL **Olivenöl**  
2 EL **Rosmarin**, fein gehackt  
1 TL grobkörniges **Meersalz**

### Zubereitung

1. Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Wasser, Olivenöl und Chorizo begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. aufs Doppelte aufgehen lassen. Zu einer ca. 80cm langen Rolle formen, in der Mitte falten, verdrehen. Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Mit Olivenöl bestreichen, Rosmarin und Meersalz darüberstreuen.

---

**Backen:** ca. 50 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

---