

## Falkos Brotchips - 400g nur 13g KH



Eine LOW CARB-Knabberalternative, selbstgemacht:

Extrem knusprige und würzige Brotchips. Fast kohlenhydratfrei!!!

- Backofen auf 50° vorheizen
- Eine Tüte Falkos Brot Backmischung
- Der Beutel Hefe
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Paprika edelsüß
- 1/2 TL Chiliflocken
- 20g Olivenöl
- 400g Wasser
- Alles 5 Min. zu einem Teig verkneten
- Drei ganz dünne, lange Teigrollen ausrollen und im vorgewärmten Backofen 20 Min. gehen lassen.
- Backofen auf 200° hochdrehen und für 30 min. backen.
- Nach dem Auskühlen mit einer Brotschneidemaschine in 4mm dünne Scheiben schneiden.
- Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei 120° ca 30 Min. trocknen, bis sie richtig knusprig sind.
- Fertig!