

Knækbrød

1 tsk salt
2,5 dl vand
1 dl raps eller olivenolie
1 dl havregryn
1 dl sesamfrø
1 dl hørfrø
1 dl solsikkekerner
1 dl græskarkerner
1 dl groft rugmel
2,5 dl hvedemel

Bages ved 200 grader ca. 15-20 minutter

1. Salt, vand og olie blandes
2. De øvrige ingredienser blandes i og dejen æltes godt sammen.
3. Del dejen i 2 klumper og rul den tyndt ud mellem 2 stykker bagepapir. Hver klump giver knækbrød til en hel plade.
4. Dejen skæres ud i passende stykker.
5. Pensel evt med æg
6. Bag ved 200 grader i 15-20 minutter til de er gyldne

Knækbrødene kan varieres med at bytte melet ud med andre meltyper, drysse med sesamfrø, hørfrø, birkes eller tilsættes parmasanost, rosmarin, birkes, spidskommen eller noget helt tredje 😊