

Opskrift – Knækbrød

Ingredienser:

- 1 dl havregryn
- 1 dl sesamfrø
- 1 dl hørfrø
- 1 dl solsikkekerner
- 1 dl græskarkerner
- 3,5 dl hvedemel
- 1 tsk bagpulver
- 2,5 tsk salt
- 2 dl vand
- 1,25 dl olie



Fremgangsmåde:

1. Rør havregryn, sesamfrø, hørfrø, solsikkekerner, græskarkerner, hvedemel, bagepulver og salt i sammen i en skål.
2. Tilsæt vand og olie og rør dejen sammen til det er godt klisteret.
3. Læg et stykke bagepapir på bordet foran dig. Hæld halvdelen af dejen op på papiret og læg endnu et lag bagepapir ovenpå.
4. Rul dejen ud mellem de to stykker bagepapir, læg det hele over på en bageplade og fjern det øverste lag papir.
5. Gør det samme med den anden halvdel af dejen.
6. Skær dejen ud i firkanter med en pizzaskærer.
7. Bag knækbrøddet 15 min ved 200 grader.