

Knækbrød



2 bageplader

30 g havregryn

60 g sesamfrø

60 g hørfrø

60 g solsikkefrø

60 g græskarkerner

150 g hvedemel

65 g rugmel

1 tsk salt

1,3 dl olivenolie

2 dl vand

1 æg til pensling

Solsikkefrø og græskarkerne ristes gyldne på en tør pande, og alle ingredienserne blandes og ældes til en færdig dej.

Dejen deles i 2 lige store stykker og rulles tyndt ud. Dette gøres nemmest ved at rulle dejen ud på et stykke bagepapir som derefter flyttes til bagepladen.

Dejen skæres i passende stykker, enten som store knækbrød, eller mindre som kiks. Dejen pensles og der drysses med enten sesamfrø, hørfrø eller birkes.

Bages i en 200° varm ovn på nederste rille i 19 minutter, til knækbrødet er gyldent.

Kilde: dk-kogebogen.dk

14.04.2012