

Knækbrød



Til to bradepander

1 dl havregryn, grovvalsede

1 dl sesamfrø

1 dl hørfrø

1 dl solsikkekerner

1 dl græskarkerner

3,5 dl mel – evt grahamsmel

1 tsk bagepulver

3 tsk salt

2,5 dl vand

½ dl olie

Tænd ovnen på 200 grader.

Rør havregryn, sesamfrø, hørfrø, solsikkekerner, græskarkerner, mel, bagepulver og salt sammen.

Tilsæt vand og olie og rør godt sammen – dejen er meget klisset.



Læg to stykker bagepapir på bordet og kom halvdelen af dejen på hvert stykke. Læg et stykke bagepapir ovenpå igen og rul meget tyndt ud.



Fjern det øverste stykke bagepapir og skær dejen ud i stænger – jeg bruger et pizzahjul.

Bag i ca 15 min.

Lad dem køle lidt af på bagepapiret på en rist, inden du brækker dem i stykker og lader køle helt af.

Opbevar i en kagedåse.

