

Knækbrød

1 dl.	Solsikkekerner
1 dl.	Hørfrø
1 dl.	Græskarkerner
1 dl.	Sesamfrø
1 dl.	Havregryn
1½ tsk.	Salt
1 tsk.	Bagepulver
3½ dl.	Hvedemel
1 dl.	Rapsolie
2 dl.	Vand

- rør de tørre ingredienser sammen og tilsæt olie og vand.
Rør blot med en grydeske.
- Vend halvdelen ud på et stykke bagepapir.
Læg et andet over og rul ud til en flad firkant med en kagerulle.
- Træk det øverste bagepapir af og skær i passende stykker.
Brug evt. pizzahjul !!
- Foretag samme procedure med den anden halvdel af dejen.
- Bages ved 200 g. i 17 til 20 min.
OBS. hvor meget ovnen varmer, bliver hurtigt sorte, hvis man ikke holder øje med dem.