

KNÆKBRØD

3 BRADEPANDER (CA. 25 STK)
TID: 30 MIN + BAGETID



SÆSON
HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE:

1 dl. havregryn
1 dl. sesamfrø
1 dl. hørfrø
1 dl. solsikkekerner
1 dl. græskarkerner
3,5 dl. hvedemel
1 tsk. bagepulver
1 tsk. salt
2 dl. vand
1,3 dl. olie



SÅDAN GØR DU:

1. Rør alle de tørre ingredienser sammen i en skål.
2. Tilsæt vand og olie, og rør dejen godt sammen. Den skal være klistret.
3. Del dejen i tre lige store stykker.
4. Læg et stykke bagepapir på bordet, Læg den ene del af dejen ud på papiret og læg endnu et stykke bagepapir ovenpå.
5. Rul dejen ud mellem de to stykker bagepapir med en kagerulle, til den er ca. 2mm tyk.
6. Træk forsigtigt det øverste lag bagepapir af, så alt dejen bliver på det nederste stykke.
7. Med en pizzaskærer eller en kniv kan du markere hvor knækbrødene skal kunne deles, når dejen er bagt. Du kan f.eks. dele dejen i firkanter, men undgå at skære hele vejen igennem dejen.
8. Gentag med de sidste dele af dejen.
9. Træk bagepapiret med knækbrødsdejen over på en bageplade og bag knækbrødene i ca. 15 min. ved 200 grader til de bliver gyldne og lysebrune i kanterne.

TIPS OG TRICKS:

- Hvis du ikke lige har alle de rigtige ingredienser, så bare brug hvad du har af forskellige kerner.
- Eksperimenter dig frem med at drysse forskellige krydderier og frø på toppen inden du bager dejen. Prøv f.eks., paprika, sort peber, birkes eller kanel.
- Du kan også rive lidt ost på toppen, inden du bager.
- Prøv at lave knækbrødene med hakket, tørret frugt. Så skal du blot lade være med at rulle dejen så tynd og så skal de bages lidt længere.
- Ønsker du at lave glutenfri knækbrød erstat så hvedemel med boghvedemel og brug glutenfri havregryn.