

Det mest fantastiske knækbrød!

Ingredienser:

- 1 dl. Havregryn
- 1 dl. Sesamfrø
- 1 dl. Hørfrø
- 1 dl. Solsikkefrø
- 1 dl. Græskarkerner
- 3½ dl. Rugmel = 200 gr.
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. Salt (prøv også med 3!)
- 1.½ dl. God olivenolie
- 2 dl. Vand

Det hele blandes godt sammen til en stor våd klump! Dejen deles i 2 lige store stykker og rulles tynd ud. Dette gøres nemmest ved at rulle dejen mellem 2 stykker bagepapir. Til sidst markerer man gennem papiret eller på det udrullede dej, hvor store stykkerne skal være.

Opskriften er til 2 bageplader.
Det bages i en 200 gr.. varm ovn i 20 minutter. Jeg bruger varmluft 190 gr. til det er gyldent og dufter herligt!

Opskriften kan varieres med drys af rosmarin, birkes, spidskommen eller noget helt tredje!
STÆRKT VANEDANNENDE!

