

Oppskrift på knekkebrød

Ingredienser (til tre stekebrett med knekkebrød):

2 dl havregryn (går fint med glutenfritt også)

2 dl siktet rugmel

2 dl solsikkekjerne

2 dl sesamfrø

2 dl kruskakli

1 dl gresskarkjerne

1 dl linfrø

2 ts salt

7 dl vann

Fremgangsmåte:

1. Ha alle ingrediensene i en bolle og rør sammen
2. Fordel røren på 3 brett med bakepapir, kjevle deigen flat som en pepperkake.
3. Stek på 150 grader varmluft i 60 min, roter på brettene underveis så de blir jevnt stekt.
4. Avkjøl knekkebrødene, fjern bakepapiret og knekk i biter.

STEKETID: Følg med på knekkebrødene underveis. De er aller best når de er gygne og fine. Ikke alle stekeovner har like sterk varme, så la knekkebrødene få fem minutter ekstra hvis de ikke har begynt å bli litt lysebrune. Men pass godt på, for de smaker ikke noe godt hvis de blir for mørke.

BAKEPAPIR: Det er viktig med et godt bakepapir som ikke setter seg fast i knekkebrødene. Hvis man er i tvil om bakepapiret slipper brødet godt nok, kan man smøre det inn med matolje før man heller på knekkebrødrøren.