

Anjas Knækbrød

Hurtig og nem måde at lave knækbrød/snaks på.



- 1 dl. havregryn*
- 1 dl. hørfrø*
- 1 dl. solsikkekerner*
- 1 dl. græskærkerner*
- 1 dl. sesamfrø*
- 3,5 dl. hvedemel*
- eller 2 dl. hvedemel og 1,5 dl. fuldkornsbvedemel*
- 1 tsk. bagepulver*
- 2 tsk. salt*
- 1 dl. olie*
- 2 dl. vand*

Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne blandes sammen.

Dejen deles i 2 stykker, som rulles i 2 lange ruller.

Dejen lægges mellem 2 stykker bagepapir, der er drysset let med mel.

Dejen rulles ud og det øverste stykke bagepapir fjernes.

Dejen skæres i de ønskede stykker eller trykkes i forme alt efter hvilken form, man ønsker.

Sættes i en forvarmet ovn med 180-200 grader.

Bages i ca. 18-20 min.

Afkøles og kan opbevares i en kagedåse.