

Knækbrød

1 dl. havregryn
1dl. Sesamfrø
1 dl. hørfrø
1 dl. Solsikkekerner
1 dl. græskarkerner
3½ dl. hvedemel
1 tsk. bagepulver
1½ tsk. fint salt
2 dl. vand
1 dl. olie f. eks. rapsolie

Knækbrød

Alle delene piskes sammen med en elpisker. Deles i 2 portioner.
Rulles ud mellem 2 stykker bagepapir.
Øverste lag fjernes og dejen skæres i passende stykker inden de bages.
Bages 20 minutter v. 200 grader