



ØKO KNÆKBRØD

DET SKAL DU BRUGE:

- 2 DL VAND
- 1 DL OLIVENOLIE
- 3 1/2 DL MEL
- 1 TSK BAGEPULVER
- 1 TSK SALT
- 1 DL HØRFRØ
- 1 DL SESAM
- 1 DL SOLSIKKEKERNER
- 1 DL HAVREGRYN
- 1 DL BIRKES
- 1 DL GRÆSKARKERNER

SÅDAN GØR DU:

RØR INGRIDENSERNE GRUNDIGT SAMMEN OG LAD DET STÅ CA 15 MINUTTER
RUL EN HÅNDFULD AF MASSEN UD MELLEM TO STYKKER BAGEPAPIR TIL DET
ER HELT TYNDT. BRUG EVT EN KAGERULLE

FJERN DET ØVERSTE STYKKE BAGEPAPIR OG BRUG EN PIZZASKÆRER ELLER
EN KNIV TIL AT SKÆRE KNÆKBRØDDET I DE ØNSKEDE STØRRELSER

TRÆK BRØDDET OVER PÅ EN BAGEPLADE, DRYS LIDT GROFT SALT OVER
BRØDDENE INDEN DE SÆTTES I OVNEN

BAG VED 200 GR I 12-15 MINUTTER TIL BRØDDENE ER GYLDNE

EFTER BAGNING SÆTTES KNÆKBRØDDENE PÅ EN RIST UDEN BAGEPAPIR

VELBEKOMME ;)