

Kage! Kage! Kage!

www.kagekagekage.dk

Knækbrød

Nu skal det jo ikke være lutter lagkage alt sammen.

Jeg har i årevis drømt om at kunne lave mit eget knækbrød uden at finde en ordentlig opskrift. Men pludselig var den der: en opskrift på et skønt knækbrød – og det er utrolig nemt og nærmest til at huske udenad. Og opskriften kan naturligvis danne baggrund for variationer... Prøv dig frem!

1 dl havregryn
1 dl hørfrø
1 dl sesamfrø
1 dl solsikkekerne – lethakkede
4 dl hvedemel
1 tsk. bagepulver
1 tsk. salt
1 dl vindruerkerneolie
ca. 1 dl vand

Bland de tørre ingredienser. Tilsæt olie og derefter vand. Rul dejen tyndt ud på bagepapir. Skær i passende stykker. Bag ved 200 grader i 15-20 minutter. Det er vigtigt, at knækbrødet bliver bagt nok; ellers er det jo ikke KNÆK-brød! Det må gerne blive lysebrunt i bunden.



lise@kagekagekage.dk

Opskrifter, foredrag mm.