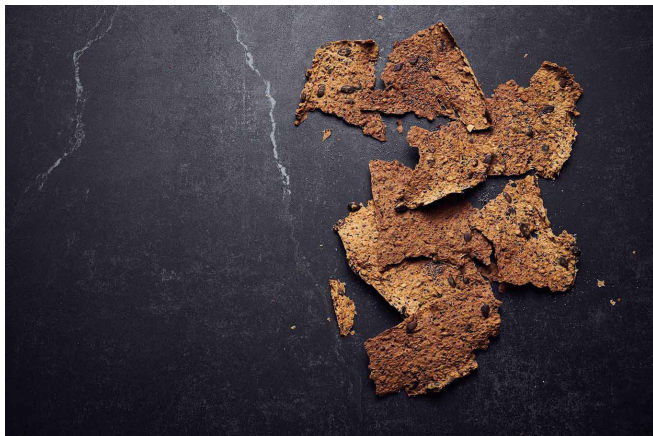




# Knækbrød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	25 Min.
Hviletid	1 Timer
Tilberedningstid	55 Min.
Styk	20
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

med speltmel og kerner

## Knækbrød

---

60 g finvalsede havregryn

60 g fuldkorns speltmel

60 g blandede kerner og frø, (f.eks. hørfrø, sesam, solsikkefrø)

1 spsk olivenolie

200 ml lunkent vand

1 tsk salt

## Bagning

---

valmuefrø som pynt

## Knækbrød

---

Hak kernerne. Rør dem sammen til en klæbrig dej med alle ingredienserne i en skål.

Lad dejen hvile i ca. 1 time ved stuetemperatur.

## Bagning

---

Forvarm ovnen med over-/undervarme til 160 °C.

Rul dejen helt tyndt ud i en bradepande med bagepapir. Drys en smule valmuefrø på.

Bag dejen på den midterste hylde i 55 minutter. Lad den køle af, og bræk den i stykker i den ønskede størrelse.





## Tilberedelsestrin

---

**(For)varm ovnrummet til 160°C i Over-/undervarme**

**Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.**

**Over-/undervarme 160°C i 55 Min.**

## Tips

---

Opbevar knækbrød tørt og beskyttet mod sollys i en lukket beholder.

## Tilbehør

---

Bradepande

