

Jettes Natmandsknækbrød:

1 dl havregryn
1 dl sesamfrø
1 dl hørfrø
1 dl solsikkefrø
1 dl græskarkerner
2,5 dl hvedemel
1 dl rugmel
1 tsk. Salt
1,25 dl olivenolie
2 dl vand

Solsikkefrø og græskarkerner ristes gyldne på en tør pande og alle ingredienserne blandes. Dejen deles i 2 lige store stykker og den rulles tyndt ud. Dette gøres nemmest ved at rulle dejen ud mellem to stykker bagepapir direkte på pladen. Drys med hørfrø, sesamfrø eller birkes + et drys sort peber.
Skær dejen ud i passende stykker.

Bag knækbrødet i en 200 grader varm ovn i 15 – 20 min. til det er gyldent.

Opskriften er til to plader.

Knækbrødet skal opbevares i kagedåse.
(kilde: 'Alletiders kagebog')