



Knäckebröd med flingsalt och rosmarin

20 knäckebröd

När detta bröd bakades till auktionen i Ödestugu våren 2017, så sa gänget som gjorde det – "det här receptet måste ligga på hemsidan", och så blev det!

Kavla knäckebrödet tunt, dock gärna lite tjockare än tunnbrödet för då blir det lagom "tuggigt".

Kryddorna och fröerna kan förstås uteslutas eller bytas ut mot andra.

10 g jäst

knappt 3 dl filmjök

2 msk (40 g) vit sirap

1 tsk stött fänkål

3 tsk stött rosmarin

0,5 dl solrosfrö

0,25 dl linfrö

0,25 dl sesamfrö

1 tsk salt

2 tsk flingsalt

1,5 dl (80 g) grovt rågmjöl

3 dl (180 g) grahamsmjöl

1 dl (60 g) vetemjöl

1. Smula jästen i en degbunke. Tillsätt filmjök och rör om så att jästen löser sig.
2. Tillsätt resten av ingredienserna. Bearbeta degen i maskinen i ca 5 minuter. Degens ska vara ganska lös men smidig. Eventuellt behövs lite mer vätska. Låt jäsa under plast ca 1 timme.
3. Ta upp degen på mjölat bakbord, forma till en rulle och dela i 20 bitar (40 g/bit). Kavla ut varje bit till en tunn kaka, ta eventuellt ut ett hål i mitten. Avsluta med kruskavel och nagg.
4. Grädda brödet i stenugnen, passa noga så att det inte blir bränt. Det behöver inte bli helt hårt innan du tar ut det, det hårdnar när det svalnar av.

Om knäckebrödet görs i vanlig ugn, grädda på heta plåtar i 250 graders värme i ca 4-6 minuter. Eventuellt behöver du vända på kakorna efter halva tiden och de kan också behöva eftertorkas i ugnen på 100 graders värme i ca 30 min. Låt svalna på galler.