



## Veteknäcke

ca 100 st knäckebröd

*Detta recept kommer från en bagarstuga i Leksand. Det står enbart "kryddor" i receptet och vi testade att smaksätta med anis och fänkål. Men det funkar förstås lika bra med kummin, dillfrö eller något annat. Brödet innehåller en större andel vetemjöl än fröknäcket som finns i receptbanken och upplevs därför lite ljusare, men knäckebröden har en sak gemensamt: de är beroendeframkallande!*

2 liter mjölk/vassle

3 paket jäst

200 gr smör

kryddor

1-2 dl sirap

3 tsk salt

1 tsk hjortronsalt

1 ¼ kg grahamsmjöl

1 ¼ kg rågsikt

1 kg vetemjöl

Lös upp jästen i fingervarm degvätska och arbeta därefter in de övriga ingredienserna. Arbeta degen ca 10 min i maskin och låt den sedan jäsa ca 30-45 min.

Om du delar degen i ca 100 bitar blir varje knäckebröd ca 20 cm i diameter.

Grädda till ytterkanten av knäckebrödet blivit gyllenbrunt.

Det recept funkar lika bra i stenugn som vanlig elugn. I det senare fallet grädda gärna bröden i minst 250 gr värme.