



Knäckebröd

Till 24 knäckebröd:

- 5 dl mjölk
- 0,5 msk honung
- 0,5 msk ljus sirap
- 1 tsk salt
- 1 tsk fänkålsfrön
- 1 tsk hel kummin
- 10 g färsk jäst
- 2 dl vetemjöl
- 3 dl fint rågmjöl
- 7 dl grahamsmjöl

Tips

Pensla brödet med uppvispat ägg och strö över vallmofrön eller sesamfrön och svartpeppar så blir det en ännu lyxigare karaktär på brödet.

1. Värm mjölk, honung, sirap, salt och kryddor som har stötts i mortel till max 37 grader.
2. Smula jästen i en bunke och lös upp den i degvätskan.
3. Tillsätt lite mjöl i taget tills den går ihop och blir en mjuk och elastisk deg. Sätt ugnen på 225 grader.
4. Låt degen jäsa i bunke under bakduk i cirka 60 minuter.
5. Kavla ut runda super tunna kakor på ett väl mjölat bakbord och nagga dem med gaffel.
6. Grädda i mitten av ugnen i 2-3 minuter tills brödet fått lite färg, vänd sedan bröden upp och ner och grädda någon minut till. Låt svalna på brödgaller