



Runde knekkebrød

Enkle og gode knekkebrød som smaker godt til frokosten.
Knekkebrødet er grovt og sunt, og holder deg mett frem til lunsj.

 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland mel, gjær og salt i en bakebolle
- ② Elt deretter inn fingervarmt vann
- ③ Dekk bakebollen med plast. La deigen heve i ca. en time til minst dobbelt størrelse
- ④ Del deigen i 20 like store emner
- ⑤ Kjevle runde, tynne leiver. Stikk ut hull i midten med et glass eller lignende
- ⑥ La dem heve i ca. 15 minutter. Prikk med gaffel eller spisepinne
- ⑦ Stek knekkebrødene midt i ovnen ved 225 °C i 7 minutter
- ⑧ La dem deretter tørke ved 100 °C til de er helt sprø. Avkjøles på rist
- ⑨ Oppbevares tørt i boks eller på tørkerullholder som vist på bildet

* **Kilde: Brodogkorn.no**

Ingredienser

- 5 dl **Møllerens Hvetemel siktet**
- 4 dl **Møllerens Hvetemel sammalt finmalt**
- 4 dl **Møllerens Hvetemel sammalt grovmalt**
- 1 pk gjær
- 1 ts salt
- 5 dl vann

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

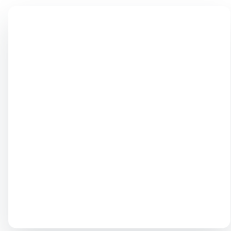


Møllerens
Hvetemel
sammalt
finmalt



Møllerens
Hvetemel
sammalt
grovmalt

Lignende oppskrifter



Solsikke
Knekkebrød

🕒 OVER 60

👤 ENKEL