

# Knækbrød med blå birkes

20 stk.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Bland havregryn, solsikkekerner, sesamfrø, hørfrø, birkes, chiafrø, salt, hvedemel og bagepulver sammen i en skål. Tilsæt olie og vand og rør det sammen til en lind masse.

Del dejen i 2 og rul hver del tyndt ud mellem 2 stykker bagepapir. Skær ud i 2 x 10 stykker. Bag knækbrødene ved 180 grader i ca. 25 minutter. Knæk dem fra hinanden, når de er afkølet.

Holdbar: Ca. et par uger i tætsluttende dåse.

## Ingredienser

- 1 dl havregryn
- 1 dl solsikkekerner
- 1 dl sesamfrø
- 1 dl hørfrø
- 2 spsk. blå birkes
- 2 spsk. chiafrø
- 1,5 tsk. salt
- 200 g hvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- 1 dl olie
- 2 dl vand