

# Knækbrød

---



**Antal:** 10 brød

**Ingredienser**

- 50 g gær
- 5 dl lunken vand
- 400 g hvedemel
- 400 g rugmel
- 1 tsk. knuste krydderier – efter smag
- 1 tsk. salt
- 100 g fedtstof

**Fremgangsmåde:**

Opløs gæren i det lunkne vand. Bland hvede- og rugmel med krydderierne og salt.

Skær fedtstof i små tern og smuldr det i melet – tilsæt derefter den opløste gær og ælt dejen godt igennem på et mel drysset bord

Læg dejen i en skål, dæk med et fugtigt viskestykke og lad det hæve en time eller til dejen når dobbelt størrelse. Varm ovnen op til 200 grader. Rul dejen meget tyndt ud i lidt rugmel.

Skær ca. 10 runde knækbrød og skær derefter et hul midt i pladen (brug evt. en kop)

Prik med en gaffel over det hele på brødene.

På en bageplade bages de 6-7 minutter – eller til de er let gyldne.

Lad dem køle af på bagerist og opbevar dem i en lufttæt beholder, så de bevarer sprødheden

**Velbekomme!**