

Svensk knækbrød



24 stk., 2 bageplader

150 g fuldkorns hvedemel

250 g rugmel

2½ dl lunkent vand

25 g gær

10 g salt

2 spsk hybensirup

2 tsk stødt kommen

50 g smør, stuetemperatur

Smuldre gæren ud i det lunkne vand og kom resten af ingredienserne i. Dejen æltes til den er smidig, men alligevel ret klæbrig dej. Stil dejen til hævnning i 1 time.

Forvarm ovnen til 250° varmluft.

Dejen deles i 2 lige store stykker og rulles tyndt ud, max 2 mm tykke. Dette gøres nemmest ved at rulle dejen ud på et stykke bagepapir drysset med mel og flyttes derefter til bagepladen. Dejen skæres i passende stykker, enten som store knækbrød, eller mindre som kiks og prik til sidst med en gaffel.

Bag dem i 8-9 minutter nederst i ovnen, eller indtil både under og overside har fået en smuk, lysebrun farve.

Afkøl knækbrødene på en rist og opbevares i kagedåse med tætsluttende låg.

Kilde: Inspireret af Hanne Risgaard fra Skærtøft Mølle

27.01.2011