

Goda flatbröd (ca 10 st)

4 dl vetemjöl
1 dl grovt rågmjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk salt
2 msk olivolja
2 dl kallt vatten

Pensling och garnering

2 msk mjölk
2 tsk flingsalt
2 tsk blandade torkade kryddor tex rosmarin, timjan, basilika, oregano

- Sätt ugnen på 225° C. Blanda alla de torra ingredienserna i en bunke.
- Tillsätt olivolja och vattnet och arbeta snabbt samman till en deg.
- Stjälp upp degen på ett mjölat bakbord och dela den i tio delar.
- Ställ in en bakplåt i ugnen så att den blir varm.
- Kavla ut varje degbit mycket tunt, ca 20 cm i diameter. Använd gärna kruskavel på slutet.
- Lägg kakorna två och två på bakpapper. Pensla tunt med mjölk. Blanda flingsaltet och örtekryddorna och strö lite på varje kaka.
- Ta ut den varma plåten, lägg på kakorna och grädda i mitten av ugnen i 8-10 min.
- Förvara de spröda kakorna torrt.

