

## Knäckebröd

50 g	jäst
5 dl	ljummet vatten
1,5 tsk	salt
2 dl	vetemjöl
8 dl	grovt rågmjöl

- Lös jästen i ljummet vatten. Tillsätt salt, vetemjöl och grovt rågmjöl. Arbeta degen väl.
- Låt jäsa övertäckt i ca 1 timme.
- Sätt ugnen på 225° C.
- Knåda degen och dela den i tre delar. Kavla ut varje del med mycket rågmjöl så att den inte fastnar.
- När degen är 2 mm tjock, pensla med vatten och strö på de frön du vill ha. Kavla in förna så att de verkligen fastnar. Skär i vackra former.
- Grädda i ugnen i 15 min. Passa så de inte blir bränt.
- Förvara i burk.

