

Kryddat knäckebröd



Ingredienser

- 1 pkt (50g) Färsk KronJäst för matbröd
- 5 dl (500g) Vatten
- 7,5 dl (450g) Vetemjöl
- 7,5 dl (450g) Grahamsmjöl
- 1 tsk (2g) Mald anis, kummin eller fänkål (väl efter önskad smak)

Topping:

- Linfrö
- Sesamfrö
- Havssalt

Tillagning

1. Rör ut jästen i vattnet (28°C) och blanda ner de torra ingredienserna.
2. Kör i degblandare i 6 min (2 min på långsam och 4 min på medelhastighet) eller 15 min för hand. Till en smidig deg.
3. Täck bunken med plast och låt jäsa i ca 60 min.
4. Sätt ugnen på 230°C.
5. Kavla ut degen tunt ca 1,5 mm.
6. Nagga degen med en sporre "mycket" och skär ut i önskad storlek.
7. Pensla med vatten och strö över olika frön och flingsalt innan gräddning.
8. Lägg på plåt med papper och stoppa in i mitten av ugnen i ca 10-12 min.
9. Låt svalna på galler.