



Havreknekkebrød

Bruk en pakke Havrebrød som utgangspunkt og lag sprø og gode knekkebrød

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene og elt i ca. 5 min (deigen blir noe bløt)
- ② Sett deigen på kjøll 1 time
- ③ Dryss mel på bordet og kjevle ut deigen til ca. 50 x 100 cm
- ④ Prikk deigen med gaffel, strø over frø og skjær opp i passe biter
- ⑤ Sett bitene på en plate med bakepapir et lunt sted i ca. 30 min
- ⑥ Stek bitene ved 175 °C midt i ovnen i ca. 20-25 min



Strø sesamfrø eller andre type frø på knekkebrødene for ekstra god smak



Knekkebrødene bør oppbevares i tett boks for å beholde sprøheten

Ingredienser

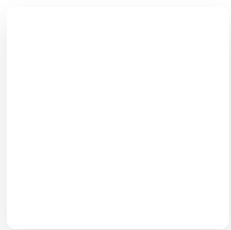
1 pk	Møllerens Havrebrød
200 g	smør
6 dl	vann
1/2 pk	gjær
	frø til dekor

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



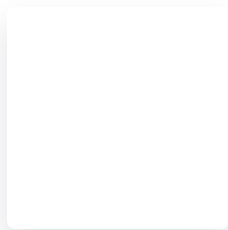
**Møllerens
Havrebrød**

Lignende oppskrifter



**Runde
knekkebrød**

 ENKEL



**Solsikke
Knekkebrød**

 OVER 60

 ENKEL