



Knekkebrød, glutenfri

Hjemmelagde knekkebrød smaker fantastisk godt og passer til både frokost, kveldsmat og matpakken

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland alle de tørre ingrediensene godt sammen, og rør inn vann og olje
- ② Hell røren ut på en bakeplate med bakepapir og bruk en slikepott eller lignende til å smøre røren jevnt utover hele platen. Bruk litt ekstra tid på å fordele det jevnt utover, da unngår du at det blir ujevnt stekt
- ③ Stek knekkebrødene midt i ovnen på 150 °C i 10 min
- ④ Ta platen ut av ovnen og bruk et pizzahjul til å dele opp i deler av passende størrelse
- ⑤ Sett platen tilbake i ovnen og stek videre i 45 - 50 min, eller til knekkebrødene er gylne og sprø (avhenger av ovn)



Knus knekkebrødene og bruk de som müsli på yoghurt.



Ingredienser

100 g	Møllerens Fin Melblanding, glutenfri
100 g	Urkraft Havregryn Lettkokte, glutenfri
50 g	linfrø
50 g	solsikkekjerne
1 ts	salt
3 ss	olje
2,5 dl	vann

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

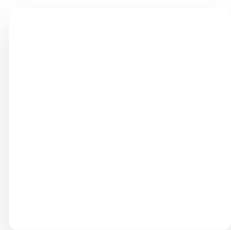


**Møllerens
Fin
Melblanding
, glutenfri**



**Urkraft
Havregryn
Lettkokte,
glutenfri**

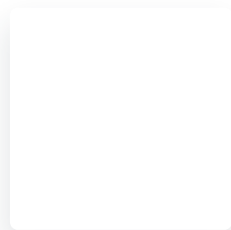
Lignende oppskrifter



**Enkelt
grovbrød,
glutenfri**

🕒 OVER 60

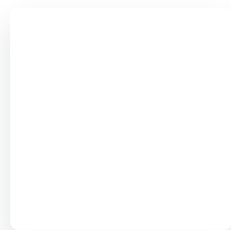
👨‍🍳 ENKEL



**Grove horn,
glutenfri**

🕒 OVER 60

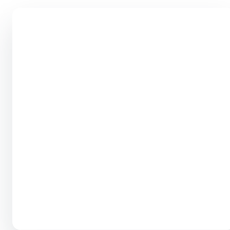
👨‍🍳 ENKEL



**Grove
müslibriks,
glutenfri**

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL



**Scones,
glutenfri**

🕒 20 - 40

👨‍🍳 ENKEL