Frøknekkebrød med mandler

Ingredienser



♥ 1,5 dl mandler
♥ 1,5 dl solsikkekjerner
♥ 1 dl sesamfrø
♥ 1 dl linfrø
♥ 1 ts salt
♥ 2 egg

Pynt:
♥ 1 ss sesamfrø
♥ 1 ss chiafrø
♥ 1 ss solsikkekjerner
♥ 1 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Finhakk mandlene i en food processor. Tilsett de øvrige ingrediensene og kjør blandingen sammen i noen sekunder til slik at også linfrøene knuses og deigen samler seg.

Legg bakepapir på en stekeplate og ha frødeigen over på platen. Start med å klemme deigen litt utover platen med en slikkepott. Legg så plastfolie oppå deigen og kjevle den forsiktig utover. Prøv å kjevle deigen så jevnt som mulig, slik at knekkebrødene blir jevnt stekt.

Når frødeigen er ferdig utkjevlet fjernes plastfolien. Dryss over sesamfrø, chiafrø og solsikkekjerner som pynt og klem dette litt ned i deigen så det fester seg. Kutt opp deigen til passe store knekkebrød med et pizzahjul.

Stek brettet med frøknekkebrødene midt i ovnen ved 180°C i 15 minutter. Ta da platen ut av ovnen og kutt opp knekkebrødene på nytt med pizzahjulet.

Sett platen tilbake midt i ovnen og stek knekkebrødene i 5-10 minutter, til de er gylne og sprø. Avkjøl før servering.

Tips

♥ Knekkebrødene holder seg gode i et par uker. Jeg oppbevarer dem kjølig og innpakket i plast.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/froknekkebrod-med-mandler