Rugbrødchips



Ingredienser

♥ 0,5 dansk rugbrød (ca. 12 tynne skiver, se tips)
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 2 fedd hvitløk (kan sløyfes, se tips)
♥ flaksalt

Fremgangsmåte

Skjær rugbrødet i tynne skiver.

Skjær bort hard skorpe og skjær skivene i mindre biter (jeg delte hver skive i 4 mindre firkanter).

Legg brødbitene utover en bakepapirdekket stekeplate.

Ha olivenolje i en skål og tilsett pressede hvitløksfedd. Finn frem flaksalt.

Pensle hver brødbit med hvitløksolje og dryss over litt flaksalt.

Stekes midt i ovnen ved 180°C (jeg bruker her varmluftsfunksjonen på ovnen, men det er ikke absolutt nødvendig) i ca. 15 - 20 minutter. Følg med underveis så brødbitene ikke blir brent. Steketiden vil avhenge av tykkelsen på brødskivene: jo tynnere skiver, jo kortere tid tar det før brødbitene er sprøstekte.

Avkjøles før servering.

Tips

♥ Jeg bruker her såkalt dansk rugbrød som kan kjøpes i enkelte butikker. Det går også fint å lage rugbrødchips av **hjemmelaget, dansk rugbrød**.

♥ Det kan være lettere å skjære brødet i tynne skiver dersom brødet er kjøleskapskaldt. Legg det eventuelt en liten stund i fryseren før du skjærer i det.

♥ Jeg liker veldig godt smaken av hvitløk, men det går absolutt an å droppe hvitløken og bare pensle brødbitene med ren olivenolje og eventuelt drysse på litt flaksalt (også saltet kan sløyfes).

♥ Følg som nevnt nøye med underveis i stekingen. Brødbitene skal bli sprøstekte, men ikke smake brent.

♥ Rugbrødchips kan oppbevares i tett kakeboks i romtemperatur. Se også oppskrift på **Hjemmelagde brødkrutonger**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rugbrodchips