

FAMILIENS
Glutenfri
MEL-MIX

Glutenfri knækbrød

Fantastisk godt!



Ingredienser:

2 plader

- 2 ½ dl Familiens grøn mel-mix
- 1 dl solsikkefrø
- 1 dl sesamfrø
- ½ dl rapsolie
- Havsalt
- 2 ½ dl kogende vand

Tilberedning:

Bland alle ingredienserne sammen med 2½ dl kogende vand. Rør det godt sammen. Del dejen i to lige store dele.

Rul den ene del tyndt ud mellem to stykker bagepapir. Fjern det øverste stykke bagepapir og læg dejpladen på bagepladen. Gentag med den anden klump dej. Markér længder eller firkanter med en kniv eller spore.

Drys med havsalt og bag.

Byt evt. pladerne halvvejs under bagningen, hvis der ikke bages med varmluft.

Bagning: 150° C i ca. 55 min.