

Malenes knækbrød

1 dl. havregryn
1 dl. græskarkerner
1 dl. hørfrø
1. dl. sesamfrø
1½ tsk. salt
1 tsk. bagepulver
3½ dl. hvedemel
1 dl. rapsolie
2½ dl. vand

Dejen deles i to klatter, der rulles ud mellem to stykker bagepapir.

Der er dej til to plader.

Bages ved 200° i ca. 20 minutter, når de er brune.

Skæres ud når de er varme eller knækkes når de er kolde.