



Foto: Stefan Almers

Evas eget knäckebröd

Ingredienser 35 knäckebrödsbakor

50 g	jäst
7 dl	vatten, fingervarmt (37°)
5 dl	fröblandning
1,5 msk	salt
2 msk	kummin, hel
2 dl	rågsikt
10 dl	vetemjöl special
3 dl	vetemjöl, till utbakningen

Tillagning

Av den mjuka degen är det lätt att kavla riktigt tunna kakor. Har du, som Eva, fått knäckebrödsbakning till hobby kan du variera både kryddor och mjölsorter. Redskap som behövs är hushållsmaskin, slät kavel, kruskavel och degskrapa.

1. Lös jästen i vatten, tillsätt fröblandning, salt och kummin. Kör maskinen tills det blandat sig.
2. Tillsätt rågsikten och därefter vetemjölet 1 dl i taget tills degen känns fast men ännu något kladdig. Jäs den i bunken ca 30 min.
3. Häll upp degen på bänken och gör ca 35 äggstora bullar. Lägg en duk över dem och börja kavla ut dem i samma ordning som de gjordes. Kavla på mjölad bänk 2–3 mm tunna kakor med ca 20 cm diameter. Kruskavla till sist.
4. Ha ugnen på högsta temperatur 250-275°. Plåtarna behöver inte smörjas men ska vara heta. Grädda mitt i ugnen tills brödet fått färg och släpper från plåten ca 8–10 min. (Gräddar ugnen ojämnt kan du behöva vända plåten en gång.) I varmluftsugn kan tre heta plåtar gräddas samtidigt.
5. Låt knäckebrödet svalna på galler och borsta av överskottsmjöl.