



Foto: Ulrika Pousette

## Knäckebröd med honung och fänkål

### Ingredienser 10 -12 bröd

50 g	jäst
2 dl	vatten
1 dl	rapolja
1 msk	fänkål, hel
1 msk	anis, hel
1 msk	dillfrön, hela
2 msk	honung, flytande
2 tsk	salt
3 dl	rågmjöl, grovt (165 g)
3 dl	rågsikt, (165 g)
1 dl	vetemjöl

### Tillagning

Hembakat knäckebröd är lyx!

1. Smula jästen i en bunke. Värm vatten, olja, fänkål, anis och dillfrön till 37°.
2. Häll vätskan över jästen och rör tills den löst sig. Tillsätt honung, salt och mjöl.
3. Knåda degen tills den släpper bunkens kanter. Degen ska vara ganska lös i konsistensen, men inte kladdig. Dela degen i 10-12 bitar och kavla ut dem till tunna kakor med kruskavel, ca 20 cm i diameter.
4. Sätt ugnen på 225°. Ställ in plåten i ugnen och låt den bli varm. Rulla upp en kaka på kaveln och lägg brödet på den varma plåten.
5. Grädda bröden undan för undan mitt i ugnen ca 5 min. Låt kallna på galler