

## Knækbrød - Gittes

1 dl havregryn  
1 dl sesamfrø  
1 dl hørfrø  
1 dl solsikkekerner  
1 dl græskarkerner  
3½ dl mel (rugmel, knækkede hvede,  
fuldkornshvedemel, spelt etc. kan også  
bruges)  
1 tsk. bagepulver  
2½ tsk. fint salt  
2 dl vand  
1 dl olie



Alle ingredienser blandes. Deles i 2 portioner. Rulles ud mellem to lag bagepapir, så det passer til en bageplade. Skæres let (kun markering) evt. med dejspore eller kniv i de ønskede størrelser. Bages ved 200 i 15 - 20 min til de er gyldne.

Drysse evt. med sesam, hør eller solsikkekerner.