



Opskrift Chiaknækbrød

75 gr. sesamfrø
75 gr. hørfrø
50 gr. solsikkekerner
50 gr. græskarkerner
2 spskf chiafrø
2 spskf loppefrø
1 tskf salt
1 tskf bagepulver
2 spskf finthakkede mandler (mandelmel)
3 ½ dl vand
½ dl olivenolie

Det hele røres sammen i en skål - det er meget flydende til at begynde med - hviler 10-15 min, til det er blevet mere fast.

Fordeles på 2 bageplader - på bagepapir. Bagepapir lægges over og det glattes ud imellem de 2 stykker bagepapir, hvorefter det øverste stykke fjernes

Bager ved 175 grader i 30 min, derefter vendes det - så bagepapiret vender opad - og bager videre i 15 min

Køler af på bagerist – kan ridses med en skarp kniv, hvor man ønsker at brække det i stykker eller kan brækkes i mindre stykker og opbevares i lufttæt beholder