




# Knækbrød på Thermomix

Ingredienser:	Mængde:	Sådan gør du:
Vand Chiafrø	225g 75g.	Kør 8 sek. / Hastighed 2,5 med omvendt rotation
Derefter vent 12 min. Tænd for ovnen 160° over og undervarme		
Kør 4 sek. / Hastighed 2,5 med omvendt rotation		
Havsalt 5-kornsblanding Eller de kerner efter eget valg. Læg evt. kernerne i vand, dagen før.	5g 280g	Kør 8 sek. / Hastighed 2,5 med omvendt rotation Hvis massen er for tør, tilføjes lidt vand og køres en gang til.
	Fordel massen jævnt, på bagepapir på en bageplade. Læg bagepapir over, og fordel evt. med en kagerulle. Lav riller i massen i passende størrelser, evt. med et pizzahjul. Bag ved 160° i 60min. Da ovne er forskellige, er det en god ide, at holde øje til sidst. Afkøl på en bagerist, og læg dem i lufttæt beholder, når de er afkølet. God fornøjelse.	

Se andre opskrifter til Thermomixeren på: Youtubekanalene:

[Thermomix for alle](#)

Eller på hjemmesiden:

[www.tranekaer47.dk](http://www.tranekaer47.dk)