

Delikatessknäcke

Ca 16 st

2 dl majsmjöl
1 dl solrosfrön
1 dl sesamfrön
0,5 dl linfrön
0,5 tsk salt
0,5 dl rapsolja
2,5 dl kokande vatten
flingsalt

Sätt ugnen på 150 grader.

Blanda alla torra ingredienser och tillsätt oljan och det kokande vattnet. Önskar du ett kryddigt knäcke kan du blanda ner någon krydda i de torra ingredienserna.

Rör snabbt ihop till en grötig deg och lägg den på en plåt med bakplåtspapper. Lägg sedan ett bakplåtspapper ovanpå degen och tryck ut den så tunt du kan. Dra av pappret och för rutor med en slickepott. Grädda 50-60 min tills rutorna torkat ordentligt.