

Het  
Seizoen  
Zweden



# Knäckebröd



# EUR 2016

## ASSORTIMENT







# Knäckebröd



## Recept

Vermeng de ingrediënten tot een homogeen deeg.

Rol het deeg uit (in dezelfde dikte als een croissant) en versnijdt naar eigen fantasie.

Bestrijk het met eiwit en versier het naar eigen voorkeur met graantjes.

Laat 20 minuten afbakken in een matig warme oven op 180 °C,  
open de dampklep 10 minuten voor het einde van de baktijd.



## Ingrediënten

- 2 kg Qui-life-bloem
- 400 ml olijfolie
- 60 g gist
- 34 g zout
- 680 ml water