

SNACK

Knäckebröd

Krokant uit restjes pizzadeeg

Van een klein stukje pizzadeeg maak je in een kwartier tien krokante knäckebröd. Met maanzaad, sesam of de zaden die jij lekker vindt.

**Bereidingstijd** 10–15 minuten**Baktijd** 5–10 minuten**Baktemperatuur** 250 °C**Opbrengst** 10 stuks

Ingrediënten

VOOR 10 STUKS

125 g pizzadeeg (zie ons recept Pizza)

20–30 g zaden, naar smaak,
bijvoorbeeld maanzaad of sesam



Bereiding

- 1 Rol 125 g pizzadeeg dun uit tot een rechthoek van ca. 30 × 20 cm.
- 2 Leg het deeg op bakpapier, prik het zorgvuldig in met een vork en verdeel het in stukken van de gewenste grootte.
- 3 Besproei het deeg fijn met water of bestrijk het voorzichtig.
- 4 Strooi de zaden gelijkmatig over het vochtige deeg.
- 5 Bak de knäckebröd 5–10 minuten op 250 °C.
- 6 Laat ze afkoelen en geniet ervan.

Veel bakplezier!

Recept: Pablo Puluke Giet

Graanmolens.nl

Vers meel, dat proef je

Meer recepten en alles over zelf malen
op graanmolens.nl