

Le
Saisonnier
Suède



Knäckebröd



EUR 2016

ASSORTIMENT





Knäckebröd



Recette

Mélangez les ingrédients en une pâte homogène.

Abaissez la pâte (même épaisseur que pour un croissant) et découpez-la selon votre fantaisie.

Dorez au blanc d'œuf et garnissez avec des graines au choix.

Faites cuire 20 minutes dans un four modéré à 180 °C, ouvrez les clefs 10 minutes avant la fin de la cuisson.



Ingrédients

- 2 kg de farine Qui-life
- 400 ml d'huile d'olive
- 60 g de levure
- 34 g de sel
- 680 ml d'eau