

KRAKERSO-CHLEBKI

Składniki

- 55g mąki (u mnie ryżowa)
 - 60g ziaren (użyłam 35g pestek dyni i 25g sezamu)
 - 45g płatków owsianych
 - 25g mielonego siemienia lnianego
 - 2 łyżki oleju
 - 70 ml wody (musicie dobrać ilość wody w zależności od rodzaju użytych składników suchych; masa nie powinna kleić się do rąk)
 - sól do smaku (dałam niecałą łyżeczkę)
-

- mieszamy suche produkty

- dodajemy do nich pozostałe składniki przepisu i wyrabiamy (najlepiej ręką)

- wykładamy masę na blachę lub do foremki

- rozprowadzamy ją na grubość kilku mm

- pieczemy przez 20 min. w piekarniku rozgrzanym do 180°C