

Knækbrød med malt

1

1 dl malt
1 dl hvedemel
1 dl rugmel
½ dl havregryn
½ dl solsikkekerner
½ dl græskarkerner
½ dl knækkede rugkerner
1,5 dl vand
½ tsk bagepulver
½ tsk groft salt

2

1 dl malt
2 dl malet havregryn
½ dl solsikkekerner
½ dl græskarkerner
1 dl vand
½ tsk bagepulver
½ tsk groft salt

3

1 dl malt
1 dl hvedemel
1 dl rugmel
½ dl knækkede rugkerner
1 dl vand
½ tsk bagepulver
½ tsk groft salt
½ dl solsikkekerner, drysses
½ dl græskarkerner, drysses

1. Bland ingredienserne med en grydeske, eller med dejkroge.
 2. Start med noget af vandet, og tilsæt mere, indtil dejen er som en medgørlig polyfylla, uden at være for flydende.
 3. Fordel dejen på et ark bagepapir på en bageplade (se nedenfor). Målet er at få så tynd en dej som muligt, uden at der er huller.
 4. Med en rund kant (fx en fugtet spiseske) snittes dejen i firkanter i passende størrelse.
 5. Sæt pladen i en forvarmet ovn, ved ca. 175° varmluft, og bag indtil brødet er stift, omkring 20-25 min. afhængig af tykkelsen.
 6. Fjern bagepapiret, og lad brødet afkøle på en rist.
 7. Opbevar brødet i en lufttæt beholder.
- Når dejen skal fordeles på pladen, anbefaler de fleste opskrifter at man placerer endnu et ark bagepapir oven på dejen, og ruller dejen tynd indefra og ud, med en kagerulle eller en flaske. Jeg bruger i stedet en spiseske dyppet i lidt vand til at fordele dejen.
 - Mange opskrifter anfører, at man skal drysse salt på dejen, lige inden den sættes i ovnen. Det skal man efter min smag være forsigtig med. Det kan nemt komme til at dominere smagsoplevelsen.
 - # 3 er et forsøg på at få så tyndt og sprødt et brød som muligt. Derfor består selve dejen kun af malt, mel og rugkerner. Havregryn er udeladt, og græskarkerner er drysset på.
 - Eksperimentér med mel- og maltforholdene, og forskellige typer mel. Eksperimentér også med forskellige typer kerner og øvrige ingredienser. Eksperimentér!

Hvad er brygmalt

Når man har brygget, står man med et restprodukt af en anseelig mængde, nemlig malten, som der under mæskningen er blevet trukket sukker- og smagsstoffer ud af, men som stadig har smag og næring i sig. Malten, som i dette stadie også kaldes *masken*, har længe været brugt til dyrefoder, men i de senere år er det blevet populært at bruge den til bagning af brød, både almindeligt brød og knækbrød.

Malten bidrager med både konsistens og smag til brødet. Du kan vælge at *tilføre* malt til dine favoritopskrifter, eller du kan *erstatte* noget af melet med malt. Bemærk at malten har fået fjernet kornets bageegenskaber under brygningen, så vær opmærksom på mængden i forhold til melet.