



OPSKRIFT

Stenalderbrød



Klar på: 1 time og 5 minutter

Forberedelse: 5 minutter

Bliver til: ca. 25 tynde skiver

Ingredienser

- 100 g mandler
- 100 g hasselnødder
- 100 g græskarkerner
- 100 g solsikke kerner
- 100 g hørfrø
- 100 g sesamfrø
- 3 æg
- ½ dl ekstra jomfru olivenolie
- ½ dl vand
- 2 tsk. flagesalt

Tilberedning

1. Samtlige ingredienser røres sammen og hældes derefter ned i en bageform klædt med bagepapir.
2. Bag brødet i 160 grader i ca. 1 times tid.
3. Skær dem i tynde skiver og nyd med f.eks. lidt hjemmelavet hummus.

Tips!

Brødet kan godt skæres i tynde skiver og fryses ned enkeltvis