



# Rugknækbrød og rugchips

Vores søde køkkendame, Pia, laver de bedste rugknækbrød og rugchips. Vi serverer dem gerne til kunderne i butikken sammen med et glas vin. Mange har spurgt til fremgangsmåden, og vi har fået lov til at dele opskriften med jer. Forskellen mellem knækbrød og chips er, at den første skal pensles med æggehvinder, mens den anden bliver mere sprød, da den derimod skal pensles med olivenolie.

Opskrift af: Pia Tind

**Tilberedningstid:** ca. 1 time + natten over

**Antal personer:** 20

## Ingredienser

- 15 g gær
- 5 dl vand
- 1 spsk. olie
- ½ tsk. salt
- 4,5 dl rugmel
- 4,5 dl hvedemel
- Til knækbrød: 2 æggehvinder og havsalt/groft salt + evt. herbes de provence
- Til rugchips: olivenolie og havsalt



## Til denne ret anbefaler vi



**Pinot Noir Rosé**  
Vins Sipp Mack  
Alsace, Frankrig  
Varenr. 1559836



**Riesling, Kamptal Terrassen**  
Weingut Bründlmayer  
Kamptal, Østrig  
Varenr. 4421036



**Quinta do Pêgo Ekstra**  
**Jomfru Olivenolie, ½ l.**  
Quinta do Pêgo  
Douro, Portugal, Portugal  
Varenr. 4009628



## Fremgangsmåde

Vil du gerne se, hvordan Pia laver dem? [Se hendes lille video lige her på https://goo.gl/b5MMs7](https://goo.gl/b5MMs7)

Opløs gær i vandet, kom olie og salt i og rør rugmel og hvedemel i. Ælt til en dej og sæt den i køleskabet natten over eller mindst 2 timer.

**På dagen:** Tænd ovnen på 200 grader. Kom et lag hvedemel på bordpladen og rul dejen ud til 2 mm tykkelse. Pisk æggehvinden let og pensl et lag på dejen. Eller pensl et tykt lag olivenolie (dejen skal se helt blank ud). Drys med havsalt/groft salt og/eller krydderier, skær dejen i nogle aflange baner på 10 cm og skær banen i lidt skrå stave (trekanter). Tag hver stav med en paletkniv, brug evt. ekstra mel så dejen ikke klistrer (melet er også med til at give en god



smag), og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag stavene i ca. 10 min., til de ser gyldne ud og mærkes sprøde. Afkøles helt og opbevares i en kagedåse.

**Tip:** Prøv at drysse sesamfrø på. Alternativt kan du lave en syndig version ved at erstatte salt med finknust ristet bacon, inden du bager dem.