BAKA

Majsknäcke med rosmarin och flingsalt

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **50 min** Portioner: **1**

50

Naturligt glutenfritt knäcke bakat på majsmjöl och polenta, smaksatt med färsk rosmarin och flingsalt.

Degen rörs snabbt ihop och kavlas ut mellan två bakplåtspapper för att få ett tunt och jämnt knäcke.Variera smaksättningen med olika sorters kryddor!

INGREDIENSER

2 dl majsmjöl
0.5 dl polenta
1 dl solrosfrön
1 dl sesamfrön
0.5 tsk salt
0.5 dl rapsolja
3 dl kokande vatten
2 tsk rosmarin, grovt hackad

1 tsk flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 150 grader.
2. Blanda majsmjöl, polenta, solrosfrön, sesamfrön och salt i en bunke.
3. Tillsätt rapsolja och kokande vatten och blanda väl.
4. Lägg degen på en plåt klädd med bakplåtspapper. Tryck ut den lite lätt och lägg ännu ett bakplåtspapper över. Kavla ut jämnt på plåten. Dra bort det översta pappret. Strö över rosmarin och flingsalt.
5. Grädda mitt i ugnen ca 40 minuter eller tills knäcket fått fin färg. Stäng av ugnen och låt gärna plåten stå kvar en stund på eftervärmen, med luckan på glänt. Låt svalna och bryt sedan i bitar.