

Romantik Hotel

Åkerblads i Tällberg



Rosépepparknäcke

Ett hembakat knäcke är inte svårt att göra men ger en trevlig känsla både till fest och vardag. Här kommer ett recept som kan passa både till en sillbit eller kanske till ostbrickan.

4kakor
Förberedelse 5min
Tillagningstid 40min

50 g jäst
4 dl vatten
2 tsk salt
1 dl rapsolja
5 dl grahamsmjöl
6 dl vetemjöl
½ dl mixad rosépeppar

1. Rör ut jästen i vattnet
2. Tillsätt olja och mjöl
3. Tillsätt salt och rosépeppar
4. Låt degen stå i kylen över natten
5. Baka ut knäcket i lagom stora kakor
6. Grädda dem i ca 35 min på 175 grader.

**Lycka till och smaklig måltid önskar familjen Åkerblad
och köksmästare Fredrik Pettersson .**

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52
www.akerblads.se info@akerblads.se