Kanongode knekkebrød med soltørket tomat og urter



Det har vært høstferie og jeg forsøker å komme meg i vater. (*Nei, Bollefrua. Ingen sjokolade i kveld. HVA?*) Legge seg tidlig, stå opp tidlig, finne fram klær, lage matpakker – du kjenner sikkert til det. (*Gutter, dere får ti kroner hver om dere kler på dere selv i full fart*). Jeg knekker raskt under tidspress og begynner å stresse, så i dag tidlig bestemte jeg meg for å roe ned noen hakk. (*Kommer du for sent, så kommer du for sent. Ja, vel?*). Stemningen var god, vi kom frem til barnehage og skole uten at noen hadde grått eller hevet stemmen, og jeg forsøkte å sette pris på det fine høstløvet og den milde temperaturen. (*Hvorfor har jeg på meg ull i 13 grader, **HVORFOR**?*) På vei tilbake til bilen setter jeg opp farten og småløper siste stykket. (Bra jobba, Bollefrua. Nå er du rolig og fattet). Foran meg går en annen mamma, velkledd, fin på håret og i passe sakte, og verdig tempo. I det jeg løper forbi henne (*haha, jeg vinner, jeg kommer først til bilen*) merker jeg at jeg er i ferd med å miste skjerfet og at skjørtet mitt har sklidd litt opp. Jeg setter meg inn i bilen (*Gud, så godt å få av seg jakke og skjerf*) og i det jeg ser opp registrerer jeg at den velkledde mammaen kjører ut av

parkeringsplassen før meg. (***FILLERN!***)
Det er mulig jeg må innse at jeg aldri blir helt i vater. Men med hjemmelagede knekkebrød føler jeg meg et skritt nærmere. Disse er ekstra gode til salt pålegg og ost, med et hint av urter, tomat og nøttesmak fra pinjekjerner.
Knekkebrød med noko attåt:
(ett brett)
1 dl linfrø
2 dl havregryn
1 dl sammalt rug eller spelt
3 dl vann
5 soltørkede tomater, hakket
0,25 ts salt
2 ts hakkede urter, jeg brukte timian og rosmarin (bruk evt tørkede)
*Pinjekjerner til pynt, evt sesamfrø, solsikkefrø etc*Sett ovnen på varmluft 130-140 grader. Ha alt det tørre (unntatt pinjekjerner) i en bolle og bland. Tilsett vann, rør rundt og la svelle i 10 minutter. Dekk stekebrett med bakepapir (mitt heteste tips er flergangsbakepapir fra Clas Olson, da setter ikke knekkebrødet seg fast). Bre røren utover i et jevnt lag, strø pinjekjerner over og trykk de ned. Prikk hele brettet med en gaffel. Stek i 10 minutter før du tar et pizzahjul og skjærer knekkebrød i den størrelsen du foretrekker. Stek videre i ca 60 minutter. Hvis knekkebrødene fortsatt ikke er helt sprø overalt, kan du prøve å lufttørke dem over natten eller evt steke dem litt lenger. Oppbevar i tett boks.

