

# Osteknekkebrød



Jeg er en enkel, enkel sjel. Det er nesten litt stusselig noen ganger. Men en enfoldig sjel, som meg selv, har desto større gleder. Følgende oppturer har hendt meg i det siste (i tilfeldig rekkefølge):

– En av elevene mine sa at jeg var tynn. Hadde du kjent meg, hadde du visst at jeg ikke er tynn (Hello? Bollefrue!), men altså, likevel. Takk, du snille elev! You made my year.

– For første gang på mange måneder kunne jeg denne uken forlate barnehage og SFO UTEN våte og skitne uteklær som krever oppmerksomhet. Hallo, vår! I love you.

– Det jeg skal fortelle deg nå er litt flaut. Ikke akkurat det som skjedde, men at jeg ble så glad for det er skikkelig pinlig. Vi hadde hatt forelesning om ordforråd i personalgruppa og skulle avslutte med en uformell kryssordkonkurrans. Etter innbitt innsats gikk jeg og mitt grusomme konkurransinstinkt av med seieren! (Man blir innmari

opptatt av å vinne når man vokser opp med en storebror som med årene har blitt profesjonell pokerspiller..)

– Osteknekkebrød. Sabla gode! Sprø og fulle av frø og pinjekjerner. Og ost. Ikke minst. Rund ostesmak på knekkebrød burde glede kompliserte sjeler også.



### **Jarlsberg og parmesanknekkebrød:**

(ca 40 små knekkebrød)

*3 dl havregryn*

*3 dl sammalt rug, grov*

*1 dl sesamfrø*

*1 dl pinjekjerner*

*1 dl solsikkefrø*

*1-2 dl finrevet jarlsbergost*

*1 ts salt*

5,5 dl vann

*finrevet parmesanost til å strø over før steking*

Sett ovnen på 140 grader varmluft. Bland alt det tørre i en bakebolle. Ha vannet i det tørre og rør godt. Tilsett osten og rør litt til. La stå og svulle i ca 10 minutter. Finn frem to stekebrett og dekk de med bakepapir. Jeg liker de man kan bruke flere ganger, for de fester seg ikke til de ferdig stekte knekkebrødene. Hvis du bruker vanlig bakepapir, kan det være lurt å smøre papiret med meierismør. Smaker godt og. □ Fordel deigen på to brett og bre den til et jevnt, tynt lag. Prikk deigen med en gaffel og strø over et tynt lag med revet parmesan. Sett brettene inn i ovnen i 10 minutter, et brett oppe og et nede. Ta de ut og skjær deigen i ruter med et pizza hjul. Hver rute blir da et knekkebrød, så velg en størrelse som passer for deg. Stek knekkebrødene i 60 minutter til. (Altså 70 minutter til sammen). Bytt plass i ovnen etter halve steketiden. Dvs 35 minutter på hvert sted. Jeg pleier å skru av ovnen og la knekkebrødene avkjøles mens døren står på gløtt. Det viktige er at knekkebrødene får avkjøles på brettet. Når knekkebrødene er kalde, brekker du de opp og legger de i en tett boks. Hvis noen ikke er helt «tørre» pleier jeg bare å steke de litt til.

