



Ingredienser

200 g rugbrød

2 dl vand

3/4 spsk. rapsolie

1/2 tsk. groft salt

Pynt: Blå birkes

Variationer

Pynt med frø, kerner, havsalt, lakrids eller chili.

Beskrivelse

Smuldr rugbrødet og kom det i en gryde med vand, olie og salt.

Kog det op til en øllebrød.

Smør øllebrøden ud i et jævnt lag på en bageplade belagt med bagepapir. Drys med birkes.

Bag øllebrøden i ovnen i ca. 1 time ved 160 grader. Lad det køle af, bræk det i passende stykker og opbevar dem i en tætsluttende dåse.

Passer godt til ost.