

Opskrifter fra Petit arrangement

den 8. november 2007 på Munkebo Kro

Rugkiks:

125 g Rugmel

1 dl. Maltsirup

3 stk. Æggehvider

Salt

Evt. lidt vand

Fremgangsmåde:

Rør rugmel med sirup, æggehvider og salt – evt. med lidt ekstra vand, så man får en forholdsvis tynd og lind dej.

Smør dejen helt tyndt ud på en bageplade, drys med havsalt og lidt rugmel.

Bages ved 160 °C i 6-7 minutter.

Bræk kiksene af i flager.



Grissinier:

200 g Mel

2 stk. Æg

2 tsk. olivenolie

Salt

Fremgangsmåde:

Saml det hele til en lind og fast dej, rul den ud og skær den i tynde bånd.

Drys med salt.

Bages ved 160 °C i ca. 6-7 minutter, de skal være sprøde og gyldne.