

# Opskrift: Krydderurte-kiks

Dette er en opskrift på en dej til kiks. Dejen skal tilsættes forskellige krydderurter.

## Ingredienser til ca. 20-25 kiks:

- 35 g hvedemel
- 45 g fuldkornsmel
- 3 knsp. salt
- 25 g smør (stuetemperatur)
- ¼ dl vand
- 1 spsk. Fløde
- 1 slags krydderurt (spørg din lærer)

## Fremgangsmåde:

1. Bland mel og salt.
2. Skær blødt smør i tern, og nulr det i.
3. Tilsæt vand og fløde, og ælt dejen.
4. Tilsæt rigeligt af én slags krydderurt – smag på dejen, urten skal smage ret kraftigt igennem.
5. Rul dejen til en pølse.
6. Rul den ind i film og sno stramt til.
7. Tril enten pølsen rund, trekandet, rektanglet eller kvadratisk (spørg din lærer).
8. Køl rullen i køleskabet, så den bliver kold, inden den skal skæres.
9. Tænd ovnen på 170°.
10. Tag dejen ud af køleskabet. Skær den i meget tynde skiver og læg skiverne på en bageplade med bagepapir.
11. Bag kiksene i ovnen i ca. 6 – 10 min afhængig af størrelse og tykkelse. Kiksene skal blive lysebrune og sprøde.