

LIJNZAADBROODJE

Gluten- en lactosevrij



Voor 1 broodje

- 225 g gemalen lijnzaad
- 115 g amandelmeel
- 3 à 4 tl wijnsteenzuurbakpoeder (gewoon bakpoeder kan ook, maar let op: daar kunnen gluten in zitten)
- 2 el gehakte rozemarijn (vers of gedroogd)
- 1 tl roze himalayazout, ander zout kan ook natuurlijk
- 100 g kokosvet
- 4 eieren
- 250 ml water

Werkwijze

Verwarm de oven voor op 190°. Doe de gemalen lijnzaadjes, amandelmeel, bakpoeder, de rozemarijn en het zout in een mengkom. Roer alles goed door elkaar.

Smelt ondertussen het kokosvet tot olie en klop de eitjes schuimig. Roer de kokosolie, de geklopte eitjes en het water onder het lijnzaad-amandelmengsel tot je een gelijkmatig en plakkerig deeg hebt.

Giet alles in een ingevette cakevorm en zet deze ongeveer een uurtje in de voorverwarmde oven.

Haal het gare brood uit de vorm en wacht tot het brood afgekoeld is om het goed te kunnen snijden.