Zadencrackers

Ingrediënten

60 g (gram) zonnebloempitten
60 g (gram) lijnzaad
1 tl. (theelepels) Pompoenpitten
65 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
20 g (gram) Sesamzaad
150 ml Water
1 snufje Zout

Keukenspullen

Hakmolen
Mengkom
Bakpapier
Bakplaat
Deegroller
Mes (scherp)

1. Voorbereiding

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C). Bekleed de bakplaat met bakpapier.

2. Vegan zadendeeg maken

Doe de **zonnebloempitten (60 g)**, **lijnzaad (60 g)** en **pompoenpitten (60 g)** in de blender, hakmolen of keukenmachine. Hak de zaden grof.

Doe de zaden in een kom. Voeg de het **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (65 g)**, **sesamzaad (20 g)**, **water (150 ml)** en **zout (1 snufje)** toe aan de zaden. Mix de ingrediënten tot een samenhangende deeg. Laat het deeg 5 minuten rusten.

3. Vegan zadencrackers bakken

Stort het deeg op de met bakpapier beklede bakplaat.

Leg een tweede vel bakpapier op de massa en rol het deeg uit. Verwijder het bovenste bakpapier. Snijd de plak in de gewenste maat met een mes (een pizza snijder is hiervoor ook erg handig!).

Bak de crackers in 25 tot 30 minuten goudbruin en gaar. Eet smakelijk!