Vegan lijnzaadcrackers

300 g rijstmeel

200 g gemalen amandelen   
150 g (gemalen) lijnzaad

4 eetlepels sesamolie   
4 el voedingsgist

1 theelepel bakpoeder   
1 1/2 theelepel zout   
2 eetlepels olijfolie   
200 ml water

In de koffiemolen het lijnzaad zeer fijn malen. In een kom alle droge ingrediënten combineren en goed mengen. Olijfolie en water toevoegen, tot een samenhangend deeg kneden en in twee helften verdelen. Eerst een bol uitrollen op bakpapier tot ca. 2 cm dikte dan een tweede vel bakpapier of de deegplak leggen en

Dan uitrollen tot een dikte van 2-3 mm. Het bovenste vel bakpapier er af trekken en het onderste vel met de deegplak op een bakplaat leggen. Met een mes of deegwieltje de plak in vierkante koekjes verdelen van ongeveer 3-4 cm, of maak een andere vorm. Dit herhalen met de andere deegbal. Plaats de bakplaten in een op 150 graden voorverwarmde oven en bak de crackers in ca. 20-25 minuten gaar en knapperig. De laatste minuten goed opletten, ze kunnen snel te donker worden, dus telkens een koekje controleren. De koekjes op een rooster af laten koelen en luchtdicht bewaren, ze blijven ca 2 weken knapperig.