



Lijnzaadbrood met rozemarijn

Ingrediënten:

Voor 1 brood

225g lijnzaadmeel (zeer fijngemalen lijnzaadjes)*

115g amandelmeel

4 tl wijnsteenzuurbakpoeder

4 tl verse rozemarijn, fijngehakt

1 tl zee- of roze himalayazout

100g kokosolie

4 scharreleieren

250ml water

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190C en vet een broodbakblik in. Maal indien nodig de lijnzaadjes in een elektrisch notenmalertje zeer fijn en gebruik een groot mes om de rozemarijn fijn te hakken. Doe het lijnzaadmeel, het amandelmeel, het bakpoeder, de rozemarijn en het zout in een grote kom, roer goed door en zet de kokosolie ondertussen even in een ovenvast schaaltje in de oven om te laten smelten. Klop in een kleinere kom de eieren los en voeg ze samen met de kokosolie en het water aan de grote kom met de droge ingrediënten toe. Roer goed door elkaar tot het een smeug, kleverig deeg is (het deeg is een behoorlijke slappe hap, maar dat komt helemaal goed wanneer het uit de oven en afgekoeld is). Doe het deeg in het bakblik en zet dit zo'n 60 minuten in de oven. Laat het brood goed afkoelen alvorens je het in stukken snijdt.

Tip

Je kunt de overgebleven steeltjes van de verse rozemarijn als rustieke cocktailprikkers gebruiken mocht je die toevallig niet in huis hebben. Staat erg leuk.

