Κράκερ αμυγδάλου με παπαρουνόσπορο

Υλικά (στερεά):

- 390γρ ALMOND FLOUR MIX 1
- 3 κ.γ. σόδα χωρίς αλουμίνιο
- 1 1/2 κοφτό κ.γ. θαλασσινό αλάτι
- 1 κοφτό κ.γ. βεγγέτα χωρίς ζάχαρη (χτυπήστε τη στο μούλτι να είναι πιο ψιλή, προαιρετικά)
- λίγο παπαρουνόσπορο
- λίγη πάπρικα
- λίγο κουρκουμά
- ή
- ένα πακέτο GojiMix για Keto Crackers γεύση Κράκερ αμυγδάλου με παπαρουνόσπορο

Υλικά (υγρά):

- 30γρ κοπανισμένος λιναρόσπορος μουλιασμένος με 9 κ.σ. νερό για 10 λεπτά περίπου
- 90γρ λιωμένο βιολογικό άοσμο λάδι καρύδας
- 50γρ νερό χλιαρό

Εκτέλεση:

1. Ανακατέψτε όλα τα στεγνά υλικά εκτός από τον παπαρουνόσπορο, τον κουρκουμά και την πάπρικα σε ένα μπωλ.
2. Προσθέστε τα υγρά και ανακατέψτε με ένα κουτάλι, κατόπιν με ένα γάντι ζυμώστε με το χέρι μέχρι να γίνει μία ομοιογενής ζύμη.
3. Απλώνετε προσεκτικά τη ζύμη ΟΣΟ ΠΙΟ ΛΕΠΤΗ ΜΠΟΡΕΙΤΕ, χρησιμοποιήστε ένα κομμάτι αντικολλητικό χαρτί μεταξύ της ζύμης και του πλάστη για να ανοίξει πιο εύκολα. Πασπαλίζετε από πάνω τον παπαρουνόσπορο, την πάπρικα και τον κουρκουμά και κόβετε με τη βοήθεια του μαχαιριού της πίτσας το σχήμα των κράκερ που θέλετε. Τα βάζετε στο ταψί.
4. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς με αέρα για 15-25 λεπτά ανάλογα με το φούρνο σας. Εμένα χρειάζονται 20-25 λεπτά για να γίνουν τραγανά όταν κρυώσουν. Αφήστε τα να κρυώσουν πάνω στο ταψί.
5.