

# PANES CON MIX DE SEMILLAS

## INGREDIENTES (para 6 personas)

100 g de harina de almendra	1 cucharada de postre de aceite de oliva
15 g de levadura seca	2 cucharadas soperas de agua
1 cucharada soperas de sésamo	1 cucharada de postre de vinagre de manzana
1 cucharada soperas de pipas de girasol	1 cucharada soperas de bicarbonato culinario
1 cucharada soperas de semillas de lino	4 claras
1 cucharada soperas de semillas de lino molidas	Sal

## ELABORACIÓN

Precaentamos el horno a 170°C.

Mezclamos en un bol la harina de almendra, la levadura seca, el lino molido, el bicarbonato y una pizca de sal.

Mezclamos en otro bol una clara con el aceite y el agua.

Mezclamos el contenido de los dos boles hasta conseguir una masa homogénea.

Añadimos el vinagre de manzana.

Batimos las 3 claras restantes a punto de nieve.

Agregamos las claras al bol lentamente y mezclamos con movimientos evolutivos.

Incorporamos las semillas de girasol y de lino, y mezclamos con cuidado.

Disponemos la masa en un molde rectangular de silicona y ponemos unas semillas de sésamo por encima.

Cocemos al horno a 170°C durante 25-30 minutos.

Dejamos enfriar el pan en una rejilla y lo desmoldamos una vez frío.