



## Εύκολα ψωμάκια ρεβιθιού

**Μερίδες:** 5 ψωμάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40  
**Χρόνος αναμονής:** 1 ώρα

Φυλάσσουμε τα ψωμάκια καλυμμένα σε θερμοκρασία δωματίου για 2-3 μέρες, στο ψυγείο για 1 εβδομάδα ή στην κατάψυξη για 1 μήνα.

### Υλικά:

25 γρ. λιναρόσπορο, κοπανισμένο

80 γρ. ρεβυθάλευρο

3 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

[1 κονσέρβα Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό \(400 γρ.\)](#), σουρωμένη

50 ml νερό

1 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κ.σ. ωμός ηλιόσπορος

1 κ.σ. σπόρος κάνναβης ξεφλουδισμένος

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι (προαιρετικά)

### Εκτέλεση

- 1) Βάζουμε σε μπολ τον λιναρόσπορο, το ρεβυθάλευρο, το μπέικιν πάουντερ, αλατοπιπερώνουμε (προαιρετικά) και ανακατεύουμε με ένα σύρμα.
- 2) Σουρώνουμε καλά τη [κονσέρβα Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#) και τα αφήνουμε να στραγγίσουν.
- 3) Ρίχνουμε σε επεξεργαστή τροφίμων τα ρεβίθια, το νερό και το ελαιόλαδο και χτυπάμε καλά να ομογενοποιηθούν.
- 4) Μεταφέρουμε το μείγμα των ρεβιθιών, στο μπολ με το ρεβυθάλευρο και ανακατεύουμε με μία μαρίζ μέχρι να έχουμε μία μαλακή ζύμη.
- 5) Βρέχουμε ελαφρώς τα χέρια μας και χωρίζουμε τη ζύμη σε 5 ίσα μπαλάκια (περίπου 80 γρ.). Τα μεταφέρουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και τα πασπαλίζουμε με τον ηλιόσπορο και τους σπόρους κάνναβης.



- 6) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C στις αντιστάσεις για 40 λεπτά ή μέχρι να φουσκώσουν και να πάρουν χρώμα. Βγάζουμε από τον φούρνο και αφήνουμε να φουσκώσουν σε σχάρα για τουλάχιστον 1 ώρα.