



## Ψωμάκια για σάντουιτς χωρίς αλεύρι

### Υλικά:

- ένα πακέτο Keto Bread GojiMix γεύση Keto Vegan Buns
- 20γρ λιωμένο άοσμο λάδι καρύδας
- 1 κ.σ. μηλόξυδο
- 230-240ml ζεστό νερό
- 1 κ.σ. σουσάμι



### Εκτέλεση:

1. Ανακατεύετε όλα τα στεγνά υλικά σε ένα μπωλ, εκτός από το λιναρόσπορο (είναι διαχωρισμένα στο mix).
2. Βάζετε το λιναρόσπορο με 6 κ.σ. ζεστό νερό σε ένα άλλο μπωλ για 15 λεπτά.
3. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς με αέρα.
4. Μόλις είναι έτοιμος ο λιναρόσπορος, τον προσθέτουμε στο μείγμα των στεγνών μαζί με το λάδι, το νερό και το μηλόξυδο. Πλάθουμε το ζυμάρι και χωρίζουμε 6 μερίδες. Τα κάνουμε στρόγγυλα μπαλάκια και τα βάζουμε στο ταψί. Αν θέλουμε ρίχνουμε λίγο σουσάμι από πάνω, αφού τα αλείψουμε με λίγο ακόμα λάδι καρύδας. Μπορούμε επίσης να κάνουμε με την ίδια ζύμη, μία μπαγκέτα ή μία φρατζόλα μικρή. Απλά θα ψήσουμε λίγο περισσότερο χρόνο.
5. Ψήνουμε τα ψωμάκια μας για 40-45 λεπτά ανάλογα με το φούρνο. Αν δείτε ότι έχουν μείνει λίγο υγρά στο εσωτερικό όταν τα φάτε, σημαίνει ότι θέλουν λίγο παραπάνω χρόνο ψησίματος στο δικό σας φούρνο, οπότε αφήστε τα άλλα 5' την επόμενη φορά.

