Ψωμί χωρίς μαγιά

Υλικά:

- 550γρ αλεύρι ντίνκελ ολικής
- 320-330ml γάλα καρύδας ΚΟΚΟ (ή άλλο φυτικό γάλα της επιλογής σας)
- 1-1,5 κ.γ. θαλασσινό αλάτι
- 1 κ.γ. σόδα χωρίς αλουμίνιο
- 10γρ λιωμένο λάδι καρύδας
- 1 κ.σ. βιολογικό μηλόξυδο
- μυρωδικά και σπόρους της επιλογής σας (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

1. Ανακατεύετε όλα τα στεγνά υλικά σε ένα μπωλ, εκτός από τους σπόρους αν βάλετε (μπαίνουν στο τέλος). Αν θέλετε να βάλετε μυρωδικά, μπορείτε να προσθέσετε πχ 1 κ.σ. κουρκουμά και λίγο πιπέρι, ή καπνιστή/γλυκιά πάπρικα ή ακόμα και γλυκάνισο που αρέσει πολύ σε μία φίλη μου!
2. Προσθέτετε τα υγρά υλικά (ανάλογα με το αλεύρι μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε λίγο ακόμα αν δείτε ότι η ζύμη κολάει, οι ποικιλίες του ντίνκελ έχουν μικροδιαφορές) και ζυμώνετε μέχρι να ομογενοποιηθεί το ζυμάρι σας. Αν θέλετε να προσθέσετε σπόρους θα τους βάλετε σε αυτό το σημείο και θα ξαναζυμώσετε λίγο να "πάνε παντού".
3. Εγώ χρησιμοποιώ μία λαδωμένη φόρμα του κέικ 27εκ, αλλά αν θέλετε το ψήνετε στο σχήμα που σας αρέσει (μακρόστενο ή στρόγγυλο). Τοποθετήστε το ψωμί σας στο ταψί ή τη φόρμα.
4. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς χωρίς αέρα για 40 λεπτά (ο χρόνος ψησίματος μπορεί να ποικίλει ανάλογα με το φούρνο, θα βρείτε ακριβώς στο δικό σας πόσο χρειάζεται).
5. Αφήστε το για 5' και ξεφορμάρετε, βάλτε το σε μία σχάρα μέχρι να κρυώσει καλά και να μπορείτε να το κόψετε.