Ψωμάκια low-carb/keto με ψύλλιο και παπαρουνόσπορο

Υλικά:

- ένα πακέτο GojiMix για keto bread με γεύση Poppy burger buns
- 250γρ χλιαρό νερό
- 10γρ βιολογικό μηλόξυδο

Εκτέλεση:

1. Σε ένα μπωλ βάζετε τα υγρά υλικά.
2. Στη συνέχεια προσθέτετε το μείγμα των στεγνών υλικών και ανακατεύετε με ένα κουτάλι και στη συνέχεια με μία σπάτουλα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και να γίνει μία ζύμη. Αφήνετε για 5 λεπτά στην άκρη.
3. Πλάθετε 6 ψωμάκια και τα βάζετε στο ταψί. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς με αέρα για 45 λεπτά.