Chleb dyniowy z słonecznikiem i owocami goji

ALAAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

puree z dyni	1 szkl
woda	125 ml
mąka pszenna	500 g
drożdże świeże	20 g
olej rzepakowy	100 ml
cukier	1 łyżeczka
sól	1,5 łyżeczki
owoce goi	2 łyżki
słonecznik łuskany	2 łyżka

Do posypania

słonecznik łuskany

pestki dyni

sezam

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Drożdże rozetrzeć z cukrem, zalać letnią wodą i pozostawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać do misy miksera, dodać zaczyn drożdżowy, olej, sól, puree z dyni i miksować około 5 minut za pomocą haka na jednolitą masę.

KROK 2 Na koniec dodać owoce goji i ziarna słonecznika. Misę miksera nakryć ściereczką i pozostawić w ciepłym do podwojenia objętości.

KROK 3 Wyrośnięte ciasto przełożyć do formy keksówki o wymiarach 30* 10 cm wysmarowanej olejem. Ponownie pozostawić do wyrośnięcia. Przed włożeniem do piekarnika posmarować ciepłym mlekiem i posypać ziarenkami.

KROK 4 Włożyć do nagrzanego piekarnika na 180 stopni i piec około 40 minut. Po wyjęciu z piekarnika chleb wyjąć z formy i studzić na metalowej kratce.