Chleb z pestkami dyni

Renixx

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 1 + 1/2 szklanka
- mąka pszenna razowa - 1 + 1/2 szklanka
- jogurt naturalny - 200 ml
- woda ciepła - 15-200 ml
- drożdże - 2 dag
- cukier - 1 łyżeczka
- sól płaska łyżeczka - 1 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżka
- pestki dyni - 1 garść
- białko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Chleb z pestkami dyni z dodatkiem jogurtu naturalnego i mąki razowej jest pyszny i wilgotny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, wymieszać z cukrem, wlać połowę ciepłej wody i pozostawić w ciepłym miejscu na 10-15 minut.

KROK 2: Następnie dodać resztę wody, jogurt, mąki, sól, oliwę i wyrabiać około 10 minut.

KROK 3: Pod koniec wsypać 2/3 pestek dyni i dokładnie wymieszać.

KROK 4: Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 5: Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, przerobić, uformować bochenek i włożyć do foremki keksowej.

KROK 6: Pozostawić w ciepłym miejscu. Wyrośnięty bochenek naciąć w kilku miejscach, posmarować białkiem,

KROK 7: Posypać pozostałymi pestkami dyni.

KROK 8: Włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piec około 30-35 minut.