Bezglutenowy chleb podwójnie dyniowy

Nikita

Polecane na: **pieczywo, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

150 min

1 porcja

Składniki:

- dynia hokkaido - 600 g
- pestki dyni - 5 łyżka
- drożdże świeże - 20 g
- mąka bezglutenowa miks do chleba - 450 g
- oliwa oliwek - 1 łyżka
- sól - 1,5-2 łyżeczka
- woda - 50-80 ml
- łuska babki jajowatej - 1 łyżeczka
- koszyczek do wyrastania chleba -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynie hokkaido wydrążyć i pokroić na małe kawałki (nie obieramy dyni ze skórki, dynia hokkaido ma jadalną skórkę), a następnie ugotować do miękkości na parze, około 25-30 minut. Dynię rozdrobnić blenderem i odstawić do ostygnięcia, następnie schłodzić 30 minut w lodówce.
Do misy robota włożyć schłodzoną dynię, dynię, pestki dyni, drożdże, mąkę, babkę jajowatą, wodę, sól i olej, za pomocą haka zagnieść ciasto przez około 5 minut.
Odstawić do wyrośnięcia na 30 minut w ciepłe miejsce.

KROK 2: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na oprószony mąką blat i krótko zagnieść. Uformować bochenek i przełożyć do koszyczka do wyrastania chleba (jeżeli nie mamy to do keksówki).

KROK 3: Odstawić ponownie do wyrastania w ciepłe miejsce.

KROK 4: Chleb powinien wyrastać około 30-45 minut.

KROK 5: Wyrośnięty chleb wyjąć na blachę wyłożoną papierem.

KROK 6: Posmarować wodą za pomocą pędzelka. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni.

KROK 7: Piec 45-50 minut.
Po upieczeniu chleb wyjąć na kratkę do ostudzenia.

KROK 8: Kroić po wystudzeniu. Podawać z ulubionymi dodatkami.