Chleb dyniowy ze śliwkami

Iwona Kuczer

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- gęste piure z dyni BIO - 200 g
- ciepła woda - 70 ml
- mąka pszenna chlebowa BIO - 300
- zakwas żytni w proszku BIO - 6 łyżka
- miód BIO - 1 łyżeczka
- suszone drożdże BIO - 1 opakowanie
- sól - 2 łyżeczka
- suszone śliwki kalifornijskie BIO - 6 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki zalewamy w miseczce ciepłą wodą, zostawiamy na 15 minut.
Piure, wodę i suchy zakwas mieszamy, dodajemy mąkę, miód, sól, drożdże suszone i wyrabiamy chleb przez 10 minut, aż będzie gładkie i miękkie. Odstawiamy do wyrośnięcia na około godzinę, aż podwoi objętość.
Chleb możemy też wyrobić w automacie do chleba - wkładamy najpierw produkty płynne, potem sypkie i włączamy program na wyrabianie ciasta.

KROK 2: Śliwki osączamy, kroimy na małe kawałki.
Wyrośnięty chleb wyjmujemy na stolnicę , wyrabiamy chwilę wgniatając śliwki. Gotowy chleb formujemy w podłużny bochenek, wkładamy do wyłożonej papierem do pieczenia keksówki. Odstawiamy do wyrośnięcia na pół godziny.

Pieczemy ok. 40 minut w temp. 250 st. C.

Smacznego