Chleb z dynią i ziarnami słonecznika

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

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

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 0,5 kg
- drożdże świeże - 3 dag
- mleko - 100 ml
- cukier - 0,5 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- olej - 4 łyżka
- puree z dyni - 20 dag
- słonecznik łuskany - 0,5 szklanka

Dodatkowe info:

Chleb z dodatkiem musu dyniowego z ziarnami słonecznika od kilku lat gości na moim świątecznym stole. Wszyscy domownicy takim chlebem są zachwyceni.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże i cukier rozpuścić w letnim mleku, przykryć i odstawić do wyrośnięcia. Do przesianej mąki wlać wyrośnięty rozczyn, olej, dodać mus z dyni i sól, wyrabiać około 10 minut.

KROK 2: Pod koniec wyrabiania wsypać ziarna słonecznika. Wyrabiać do momentu gdy ciasto będzie odchodziło od miski.

KROK 3: Gotowe ciasto wyłożyć na deskę, uformować, włożyć do formy keksowej. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 4: Wyrośnięte ciasto ostrym nożem naciąć w kilku miejscach, włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około pół godziny w temp 190-200 stopni.