Chleb z pestkami dyni i cebulą

Amarello

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min

20 porcji

Składniki:

- mąka gryczana - 250 g
- mąka jaglana - 100 g
- mąka owsiana - 100 g
- mąka ziemniaczana - 100 g
- mąka ryżowa - 100 g
- len mielony - 25 g
- sól - 12 g
- cukier trzcinowy - 10 g
- napój ryżowy - 130 g
- woda - 300 g
- suche drożdże - 7 g
- pestki dyni - 60 g
- masło - 1 1/2 łyżka
- małe cebule - 3 szt.
- sól - 1 trochę
- mak - 3 łyżka
- jajko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy miksera wsypujemy wszystkie mąki (gryczaną, jaglaną, owsianą, ziemniaczaną, ryżową), dodajemy mielony len, sól, cukier trzcinowy, ciepłe mleko ryżowe, ciepłą wodę i suche drożdże. Za pomocą końcówki „hak" wyrabiamy gładkie ciasto. Na koniec wyrabiania dosypujemy pestki dyni.

Ciasto chlebowe wykładany do wyłożonej papierem do pieczenia keksówki (podłużnej formy) i odstawiamy na około godzinę do wyrośnięcia.

KROK 2: W międzyczasie roztapiamy na patelni masło i podsmażamy pokrojoną w średniej wielkości kawałeczki cebulę ze szczyptą soli. Gdy cebula się zeszkli dodajemy mak. Całość dokładnie mieszamy i odstawiamy do ostygnięcia.

Wyrośnięte ciasto delikatnie smarujemy roztrzepanym jajkiem i wykładamy ostudzoną cebulę z makiem. Formę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy godzinę.

KROK 3: Upieczony chleb wyciągamy z piekarnika i pozostawiamy 15 minut do przestygnięcia, następnie wyciągamy delikatnie z formy i pozostawiamy na kratce do całkowitego wystygnięcia.