Marchewkowy chlebek z żurawiną i słonecznikiem

Stokrotka

Polecane na: **pieczywo**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- puree z gotowanej marchewki - 15 dag
- drożdże świeże - 3 dag
- mleko - 100 ml
- sól - 0,5 łyżeczka
- żółtka - 2 szt.
- jajko - 1 szt.
- masło - 5 dag
- cukier - 2 łyżka
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- żurawina suszona - 0,3 szklanka
- słonecznik łuskany - 0,3 szklanka
- sezam czarny - trochę

Dodatkowe info:

Chlebek z dodatkiem pure z marchewki, żurawiną i ziarnami słonecznika jest pyszny, lekki i puszysty.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże wymieszać z cukrem, ciepłym mlekiem, 3 łyżkami mąki, odłożyć do wyrośnięcia.

KROK 2: Pure z marchewki: 2 marchewki ugotować, obrać, dokładnie zmiksować i ostudzić.

Do wyrośniętego rozczynu dodać mąkę, pure z marchewki, żółtka, sól, śmietanę wymieszaną z resztą cukru i cukrem waniliowym. Wyrabiać około 8-10 minut.

KROK 3: Pod koniec dodać rozpuszczone, przestudzone masło, ziarna słonecznika i żurawinę. Wyrabiać około 5-7 minut. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

KROK 4: Gdy ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na posypaną mąką deskę i uformować chlebek.

KROK 5: Włożyć do posmarowanej masłem formy keksowej, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu. Wyrośnięty chlebek naciąć ostrym nożem, posmarować jajkiem i posypać sezamem.

Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 25-30 minut.