Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Chleb dyniowy

bardzo dobry i ciekawy w smaku chleb

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Śniadanie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☑ idealne dla dzieci

☑ dieta

Składniki:

- mąka pszenna razowa, 33 dag
- mąka żytnia, 33 dag
- mąka pszenna, 33 dag
- zimna woda, 2 szkl.
- drożdże, 30 g
- sól, 1 łyżecz.
- dynia, 0.5 kg
- miód, 1 łyżecz.
- płatki owsiane, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Ścieramy dynię na tarce jarzynowej. 2 łyżki którejkolwiek mąki rozdrabniamy z drożdżami, wodą i miodem do konsystencji gęstej śmietany. Odstawiamy do wyrośniecia pod ściereczką. Jak wyrośnie łączymy z resztą mąki, wodą, solą - wyrabiamy ciasto. Następnie łączymy z dynią i jeszcze raz wyrabiamy. Przygotowujemy foremki do keksu - smarujemy olejem i posypujemy płatkami owsianymi. Wlewamy ciasto do połowy wysokości foremki. Odstawiamy na godzinę do wyrośnięcia. Rozgrzewamy piekarnik do 250 stopni i pieczemy chleb 15 min. Następnie zmniejszamy temp. do 200 stopni i pieczemy jeszcze 45 min. Wyjmujemy z formy i dajemy do ostygnięcia. Najlepiej jeśc na drugi dzień. Z w/w składników wychodzą 2 długie foremki keksowe.