



Chleb z dynią i ziarnami słonecznika

Autor: Niezapominajka

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

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 40 minut w temperaturze 190-200°C.

Składniki:

0,5 kg mąki pszennej

3 dag drożdży

100 ml mleka Łaciate

0,5 łyżeczki cukru

1 łyżeczka soli

4 łyżki oleju

20 dag musu z dyni

0,5 szklanki ziaren słonecznika