

## Chlebek z dyni

### Składniki

500 g mąki pszennej chlebowej typ 750

10 g suchych drożdży

250 g puree z dyni

2 łyżki oleju

100 ml wody

2 łyżeczki soli

1 łyżeczka cukru

Wszystkie składniki umieszczamy w misce. Mieszamy i wyrabiamy zwarte, elastyczne ciasto – ręcznie lub mikserem z hakiem do ciasta drożdżowego. Jeśli ciasto się klei, można je podsypać mąką.

Z ciasta formujemy kulę, wkładamy ją do omączonej miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości, czyli na ok. 1-1,5 godziny.

Po tym czasie ciasto jeszcze chwilę wyrabiamy, formujemy okrągły lub podłużny bochenek i układamy go na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na kolejne pół godziny w ciepłe miejsce. Przed samym pieczeniem bochenek można naciąć.

Pieczemy w 220 stopniach przez 10 minut, a potem w 190 stopniach przez 30 minut.



Zdjęcie 1 – chlebek z dyni.