



Солен тиквен хляб

Съставки

- 300 г тиква
- 1 с.л. MAGGI® Вкусни гозби зеленчуци 90г
- 500 г брашно
- 7 г суха мая
- 1 с.л. захар

Указания

1. Първата стъпка от рецепта за солен тиквен хляб е сваряването на тиквата. За да придам на тиквата вкус и соленост, реших да я сваря с MAGGI® Вкусни гозби зеленчуци. Обелената и нарязана тиква се поръсва с подправката. Добавя се около 400 мл вода. Тиквата се вари до готовност. Отцежда се от получените се бульон, който се запазва.
2. Пюрираме тиквата със 100 мл от водата, в която се е варила. В подходящ съд се изсипва брашното. Към него се слага сухата мая и захарта. Разбъркваме ги добре. Изсипваме тиквеното пюре и омесваме тестото. Оставяме го на топло да втаса за 2 часа.
3. Поръсваме с брашно стъклена тавичка. Поставяме внимателно хляба. Оформяме разрези по тестото. Оставяме го да втаса още 30 минути.
4. Печем нашия тиквен хляб на горен и долен реотан на 180 градуса. При мен отне 30-40 минути. Ето го, готов и супер ароматен, мек и пухкав хляб от тиква. Приятели, пригответе го, няма да сбъркате, гарантирам ви. Бъдете добри като хляба!

0 мин.

4

Въглехидрати

Енергия

Мазнини

Протеин