

Kruh s bundevom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

250 g glatkog brašna
250 g oštrog brašna
350 g pirea od bundeve
1 vrećica kvasca
40 g šećera
40 g ulja
sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Narežite bundevu na manje komade (oko 700 g), odvojite sjemenke za kasnije i pecite u pećnici zagrijanoj na 220°C 1 h.

Izdubite meso iz kore i usitnite štapnim mikserom u pire. Promiješajte glatko i oštrog brašna, kvasac, šećer, ulje i dva obilna prstohvata soli. Dodajte im 350 g pirea od bundeve i mijesite nastavcima za tijesto oko 7 minuta, dok ne dobijete glatko tijesto.

Oblikujte u kuglu, prekrijte i ostavite da se diže, 1 do 1,5 sat dok tijesto nije udvostručilo veličinu.

Uz pomoć brašna oblikujte u pravokutnik dužine vašeg kalupa za kruh i nešto kraće širine. Zatim zarolajte u valjak i smjestite u kalup koji ste lagano nauljili i pobrašnjili, sa spojem prema dolje.

Po potrebi podvrnite rubove prema unutra. Ostavite da se diže, 1 do 1,5 sat prekriveno folijom za svježinu dok kruh nije udvostručio veličinu.

Pećnicu zagrijte na 180°C i pecite na sredini pećnice 40 minuta. Kada je pečen kruh će dobiti lijepu boju i biti lagan. Prije rezanja sačekajte da se kruh rashladi.

Oprane sjemenke bundeve rasporedite na lim za pečenje, posolite te stavite peći na 180 stupnjeva. Povremeno ih promiješajte, a kad dobiju zlatno žutu boju i počnu pucketati, vaše zdrave grickalice su gotove!

Dobar tek!