Slatki kruh s bundevom

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

340 g pirea od bundeve
2 K plus jaja
100 g šećera
100 g smeđeg šećera
1 Sweet chef vanilin šećer
110 g K Plus maslaca
60 ml soka od naranče
220 g glatkog brašna
1/2 žličica sode bikarbone
1 žličica Sweet chef prašak za pecivo
2 žličice cimeta
1/4 žličice mljevenog muškatnog oraščića
prstohvat soli
50 g Garden Good bučinih sjemenki
50 g Garden Good oraha
20 g Garden Good grožđica

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Za pire od bundeve narežite 500 g očišćene bundeve na sitne kockice (1 cm*1 cm) te stavite kuhati u poklopljenu posudu na srednju vatru s 1 dl vode. Nakon 15 minuta bundeva bi trebala biti kuhana. Usitnite u pire štapnim mikserom i kuhajte još tri minute otklopljeno da se dio vode reducira. Ostavite da se pire rashladi.

Zagrijte pećnicu na 180° C stupnjeva. Spustite rešetku sa sredine na donji držač. U posudi promiješajte jaja, šećer, vanilin šećer i smeđi šećer. Dodajte potrebnu količinu pirea od bundeve, rastopljeni maslac i sok od naranče te dobro promiješajte. Prosijte brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, cimet, muškatni oraščić i sol. Dodajte u mokre sastojke i promiješajte tako da su sastojci tek sjedinjeni. Dodajte sjemenke bundeve, orahe i grožđice i promiješajte još jednom sasvim lagano. Prebacite smjesu u kalup za pečenje koji ste namastili s malo maslaca i prekrili komadom papira za pečenje pa pecite 55-60 minuta ili dok čačkalica koju ste umetnuli u kolač ne izađe čista.

Prije rezanja sačekajte da se kruh potpuno ohladi. Dobar tek!