

Pumpkin Bread



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pecene bundeve
- **100 ml** mlijeka
- **300 ml** vode
- **oko 350 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** instant kvasca

Priprema

Pecenu bundevu propasirati. U posudu staviti prosijano brašno, so, šećer i kvasac. Dodati pire od bundeve, mlijeko i vodu, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno oko 1 h. Na pobrašnjennoj radnoj plohi tijesto podijeliti na 4 loptice. Svaku malo razvaljati, pa oblikovati valjak. Redati u kalup, obložen papirom za pečenje. Prekriti i ostaviti oko 30 minuta.

Pecnicu zagrijati na 200 C. Peci hljeb oko 35 minuta. Pecen hljeb prohladiti, pa poslužiti.

Savet