



## Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Bundeve
10 jušnih žlica	Hladne vode
120 g	Maslaca
1 pakiranje	Suhog kvasca
10 jušnih žlica	Mlijeka
100 g	Šećera
600 g	Brašna
1 jušna žlica	♦ Golden Milk Mješavina Začina
1 kom	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić

# Pikantni i slatki kruh od bundeve

🕒 90–100 Min 

## Priprema

- 1 Bundeve izrežite na kockice i kuhajte u loncu s 10 žlica vode oko 15 minuta. Kad kocke omekšaju, napravite pire s malo soli i rastopljenim maslacem.
- 2 Brašno i suhi kvasac pomiješajte u posudi. Zatim dodajte pire, mlijeko, šećer i Golden Milk te pomoću miksera sve zajedno dobro promiješajte.
- 3 Dobiveno tijesto pokrijte i pustite da odmara oko 40 minuta. Tijesto stavite u kalup (dug 30 cm) za pečenje kruha koji ste prethodno premazali maslacem i ostavite da odmara još 20 minuta.
- 4 Kruh pecite 60 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 200°.
- 5 Pustite da se kruh ohladi, a malo kasnije uživajte uz šalicu kave ili čaja.

