



Сладък хляб с тиква и куркума

⌚ 90—100 Минути 

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Тиква
150 ml	Студена вода
120 g	Масло
1 пакетче	Суха мая
150 ml	Прясно мляко
100 g	Кристална захар
600 g	Брашно
½ ч.л.	♦ Канела на прах
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
½ ч.л.	♦ Куркума, мляна
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
1 ч.л.	♦ Сол от Средиземно море

- 1 Нарежете тиквата на кубчета и сварете във вода, докато омекне - около 15 минути. След това я плурирайте с щипка сол и маслото.
- 2 Разбъркайте брашното със сухата мая и добавете тиквата, млякото, захарта и подправките. Покрийте тестото с кърпа и оставете да втаса на стайна температура 40 минути.
- 3 Намажете продълговата тавичка с масло и сложете тестото за хляба вътре. Оставете да втаса във формата за още 20 минути.
- 4 Опечете на 200°C за 1 час в предварително загрята фурна. След това извадете хляба от формата, докато е още топъл и оставете да изстине покрит с кърпа. Насладете му се с топъл чай или кафе.

