

Bleskový chléb

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g loupaných mandlí

1 kostka droždí

500 g celozrnné pšeničné mouky

2 lžičky soli

50 g oloupaných dýňových semínek

50 g slunečnicových semínek

2 lžíce octa

Postup

Mandle nasekáme nahrubo. Odložíme jednu lžici mandlí i obou druhů semínek. Droždí rozpustíme v 0,5 litru vlažné vody, přisypeme mouku, sůl, ocet a 3 minuty hněteme v elektrickém hnětači. Nakonec přidáme nasekané mandle, slunečnicová a dýňová semínka. Hrnantou formu (o délce asi 30 cm) důkladně vymažeme tukem, dáme do ní těsto a povrch posypeme zbylými mandlemi a semínky. Ihned vložíme do předem vyhřáté trouby (elektrický sporák 225 °C/plyn stupeň 4) a pečeme zhruba 50-60 minut.