

Danie główne

Chleb kukurydziany z kminkiem i koprem

SKŁADNIKI:

ziarna kopru włoskiego;1 łyżeczka
zmielony koper włoski;1 łyżeczka
ziarna kminku;1 łyżeczka
zmielony kminek; 1 łyżeczka
mąka;250g
polenta kukurydziana;250g
proszek do pieczenia;1 łyżeczka
woda;50ml
sól;
jajka; 2 szt
maślanka;250ml
roztopione masło;60g
cukier puder;60g

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: hak do ciasta

1

Nagrzewaj piekarnik do 200 stopni, natrzyj masłem brytwankę do chleba

2

Na małym ogniu, w patelni bez oleju, praż ziarna kminku i kopru, odstaw na później

3

Do miski robota dodaj mąkę, polentę kukurydzianą, proszek do pieczenia, przyprawy i wodę. Zamocuj w robocie hak do ciasta

4

W osobnej misce wymieszaj jajka, maślankę, roztopione masło i cukier puder. Mieszaninę przelej do pozostałej zawartości miski robota. Włącz mieszanie.

5

Zawartość miski przełóż do brytwanki, posyp na wierzchu prażonymi wcześniej ziarnami kminku i kopru, piecz przez około 30 minut.

6

Po wyjęciu z piekarnika zaczekaj aż chleb ostygnie