



## Тиквен хляб



1 хлябче

### СЪСТАВКИ

За хлябчето:

600 г тиква Хокайдо  
2 с. л. зехтин  
2 ч. л. морска сол  
1 щипка чили на прах  
400 г **пшенично брашно**  
1 с. л. захар  
1 пакетче мая

За соса за топене:

2 червени чушки  
1-2 скилидки чесън  
Морска сол  
Чили прах  
Малко нарязана мащерка и  
розмарин  
1 с. л. зехтин  
100 г **бланширани бадеми**  
3 сушени домати  
1 супена лъжица **бадемово,**  
**кашу или фъстъчено масло**  
Сок от лайм

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ  
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Разполовете тиквата, почистете семената и ги сложете на една страна. Нарезете на едро тиквата.

Добавете една супена лъжица олио в съд за печене, разстелете тиквата в съда за печене и я пригответе във фурната на 180 градуса при настройката на CircoTherm® за горещ въздух за 30 минути. Смесете тиквените семки с останалата част от олиото и щипка морска сол и ги прехвърлете в термоустойчив съд. Поставете във фурната около шест минути преди края на времето за готвене и ги изпечете. Извадете тиквата и тиквените семки от фурната. Пюрирайте тиквата. Оставете ги настрана, за да изстинат леко.

Изберете степен за втасване на тестото 1 на фурната за предварително ферментиране; напълнете резервоара за вода със студена вода. Смесете брашното, захарта, солта и сухата мая в купа и замесете с пюрето от тиква, за да образувате еластично тесто.

Оставете тестото да втаса в топлата фурна за около 30 минути.

Оформете тестото на хлябче, поставете го върху тава за печене, покрита с хартия за печене (плочата за печене NEFF е още по-добър) и го увийте няколко пъти с канап за печене (като опаковане на подарък). Изчакайте да втаса покрито за още 30 минути. Ще започне да прилича малко на тиква поради целия канап.

Намажете питката с вода и отгоре поръсете печените тиквени семки. Изпечете хлябчето на функцията за печене на хляб при 220°C за около 35 минути. Извадете от фурната и оставете да изстинат. Измийте чушките и чесъна. Нарезете ги на кубчета и ги разбъркайте в съд за печене с олио, морска сол, чили, нарязани билки и бадеми. Изпечете всичко във фурната на 180°C на настройката за горещ въздух за около 15 минути. Извадете и пюрирайте с останалите съставки в миксер. Подправете отново на вкус. Изчакайте крем супата от чушки да се охлади и сервирайте с тиквения хляб.