Cuketový chléb

Počet porcí: 15
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Mladou cuketu oloupeme a nahrubo nastrouháme (ze starší vydlabeme semínka). Přimícháme ostatní ingredience a dobře promícháme, ať se těsto dobře spojí. Formu na biskupský chlebíček (případně jinou) dobře vymažeme a vysypeme semínky sezam. Pečeme při 180°C cca 30 - 40 minut.

Ingredience

- **Cuketa** - 400 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 8 g
- **Olivový olej** - 60 g
- **Bio Kypřicí prášek do pečiva bezfosfátový, bez lepku 12 g** - 20 g
- **Chlebová směs tmavá bez lepku 1000 g** - 300 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 40 g
- **Sezam** - 5 g
- **Chia semínka 100 g** - 20 g

