

Шоколадно-тыквенный хлеб

В сезон тыквы можно приготовить очень вкусный десертный хлеб. Хлебушек получается очень красивый, ароматный и нежный. Очень вкусно намазать хлебушек сливочным маслом.



Ингредиенты

мука	250 г
тыква	80 г
молоко	70 мл
яйцо	1 шт.
масло сливочное	30 г
сахар	5 ст.л.
какао	2 ст.л.
дрожжи	4 г
соль	0,5 ч.л.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Подготовить продукты.

2 Шаг 2



Тыкву нарезать на кубики и запечь в микроволновке при максимальной мощности примерно 5-7 минут.

3 Шаг 3



Готовую тыкву измельчить в пюре с помощью погружного блендера.

4 Шаг 4



Дрожжи развести в тёплом молоке.

5 Шаг 5



В глубокой миске соединить разведённые дрожжи, тыквенное пюре и сахар.

6 Шаг 6



Затем добавить яйцо и растопленное масло, перемешать.

7 Шаг 7



Затем добавить просеянную муку и соль.

8 Шаг 8



Замесить липкое тесто.

9 Шаг 9



Разделить тесто на две части. В одну часть добавить какао и замесить эластичное тесто.

10 Шаг 10



В другую часть добавить 2 ст.л муки и замесить эластичное тесто.

11 Шаг 11



Поместить тесто в пакеты и убрать в тёплое место на 2 часа. Тесто увеличится в два раза.

12 Шаг 12



Готовое тесто слегка обмять и раскатать в пласт не тонко. У нас получится один пласт шоколадный, а другой тыквенный. Выложить шоколадный пласт теста на тыквенный.

13 Шаг 13



Свернуть два вида теста в рулет.

14 Шаг 14



Выложить рулет в форму для выпекания, смазанную маслом. Оставить тесто в форме на 30 минут, а затем выпекать в разогретой духовке при 200 градусах примерно 35 минут.

15 Шаг 15



Готовый хлебушек слегка остудить, а затем разрезать на кусочки. Очень вкусный и нежный, всем советую. Приятного аппетита!