

Chleb z marchewką i migdałami



Autor: [szpileczkiibabeczki](#)
Przepisów: 329 Ocena: 2530



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500 g mąki chlebowej,
- 7 g suchych drożdży,
- 2 łyżeczki soli,
- 350 ml ciepłej wody,
- 100 g marchewki,
- 100 g migdałów.

Sposób przygotowania:

1

Łączymy mąkę z drożdżami i solą. Dolewamy wodę i odstawiamy na 3 godziny w ciepłe miejsce.

Marchewkę, obieramy, myjemy i trzemy na tarce o małych oczkach.

Migdały rozdrabniamy. Dokładnie zagniatamy. Formujemy bochenek. Wykładamy do formy. Przykrywamy ściereczką i czekamy aż ponownie wyrośnie około 1 godziny.

Pieczemy 50 minut w 180 stopniach.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: