

Fíkovo-ořechový chléb s tvarohem a pomeranči

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Horký silný černý čaj 400 ml
- Sušené fíky 100 g
- Rozinky 140 g
- Ovesné vločky 50 g
- Celozrnná mouka 200 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Mix ořechů (mandle, lískové ořechy, pistácie) 200 g
- Slunečnicová semínka 3 lžíce
- Dýňová semínka + na ozdobu 25 g
- Sezamová semínka 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Tvaroh 150 g
- Mléko 2 lžíce
- Pomeranč 3 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu přehřejte na 170 °C. Čaj přelijte do mísy a přisypte fíky, sultánky a vločky. Dejte stranou nasáknout a zchladnout. Mezitím vyložte formu na terinu pečicím papírem. V míse smíchejte mouku, prášek do pečiva, mix ořechů a slunečnicová a dýňová semínka. Vejce vyklepněte k ovoci v čaji a pak suché ingredience vmíchejte k mokrým. Těsto přendejte do připravené formy. Ořechy a semínka na ozdobu na deset minut namočte ve vodě a pak jimi posypte vršek chleba. Přidejte sezamová semínka. Pečte 1 hodinu, pak přiklopte alobalem a 15 minut dopečte. Vyklopte z formy. Tvaroh našlehejte s mlékem a cukrem. Plátky chleba podávejte pomazané tvarohem, ozdobené plátkem pomeranče.

Tip - Do těsta na chleba se nedává žádný cukr, osladí ho fíky a rozinky a následně i ochucený tvaroh.