

Orkiszowy chleb z cukinią

Czas wykonania: 1 h **Ilość porcji:** 10 – 12 kromek (forma 23 cm x 10 cm)

Składniki:

- 200 g cukinii
- 1 jajko
- 1 szklanka mąki orkiszowej
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 łyżek syropu klonowego
- 1/3 szklanki oleju (u mnie olej arachidowy)
- 1 łyżka nasion chia
- 1 łyżka siemienia lnianego
- 1 łyżka słonecznika łuskanego
- 2 łyżki pestek dyni
- ½ - 1 łyżeczkę soli



Przygotowanie:

Cukinie obrać i zetrzeć na tarce z grubymi oczkami do dużej miski. Posolić i odstawić na 10 minut, aż puści sok. Następnie ją wycisnąć i odcedzić.

Do cukinii dodać jajko i wymieszać. Następnie wsypać mąkę, proszek do pieczenia, olej oraz syrop klonowy. Wszystko dokładnie wymieszać.

Do ciasta dodać ulubione nasiona i doprawić solą.

Ciasto przelać do blaski (ja użyłam blaszki silikonowej o wymiarach 23 cm x 10 cm) i piec w temperaturze 200 stopni przez 40 – 45 minut.