

SLADKÝ HRUŠKOVÝ SNÍDAŇOVÝ CHLÉB

DŮLEŽITÉ INFO K RECEPTU:

Alergeny: vegetarián, vegan varianta (nahradte vejce větším množstvím hruškového nebo i jablečného pyrė)

Technika: trouba

Pečení: asi 30 minut

Celková doba: asi 40 minut

Ingredience:

- 1 a 1/2 šálku celozrnné mouky
- 1 a 1/2 čajové lžičky prášku do pečiva
- 1/2 čaj. lžičky skořice
- 1/5 čaj. lžičky mletého zázvoru
- 1/2 čaj. lžičky muškátového oříšku
- špetka soli
- 3 větší, zralé hrušky
- 2 polévkové lžíce vody
- 3/4 šálku javorového sirupu
- 1 pol. lžíce citronové šťávy
- 1 čaj. lžička vanilkového extraktu
- 1 bio vejce
- popř. 1/4 mlýka (například [kešu](#), použijeme pouze v případě, že těsto je příliš husté)

Postup:

1. Předehřejeme troubu na 180°C a vyložíme zapékací mísu pečícím papírem.
2. Oloupeme hrušky a jednu z nich nakrájíme na tenoučké plátky, můžete použít robot nebo to udělat ručně jako já. Druhé dvě hrušky nakrájíme na kostičky a rozmixujeme se 2 lžícemi vody.
3. Plátky hrušky použijeme na vyskládání dna zapékací mísy, a když máme celé dno pokryté, polejeme rovnoměrně 1/4 šálku javorového sirupu (zbytek sirupu přijde do těsta).
4. Smícháme všechny sypké ingredience (mouku, prášek do pečiva, koření) a v jiné míse smícháme všechny tekuté ingredience (hruškové pyrė, zbytek javorového sirupu – 1/2 šálku, citronovou šťávu, vanilku, vejce).
5. Tekuté ingredience nalejeme do sypkých a opatrně mícháme, dokud se vše nespojí.
6. Pokud je těsto příliš husté můžeme ještě přidat kešu mlýko.
7. Těsto nalejeme přes plátky hrušek a dáme péct do trouby asi na 20-30 minut. Test párátkem uprostřed chleba – musí vyjít ven čisté.