

# • CIASTO Z MARCHEWKĄ •

## *Składniki:*

- *Mąka pszennej – 300 gram*
- *Mąka orkiszowa – 200 gram (obie mąki przesiane)*
- *50 gram Drożdży Babuni do słodkich wypieków*
- *3/4 szklanki cukru*
- *1 saszetka cukru migdałowego*
- *1/3 szklanki oleju kokosowego*
- *1 laska wanilii*
- *1 szklanka mleka migdałowego*
- *1 średniej wielkości marchewka drobno starta*
- *garść nasion chia*
- *sól*
- *1 jajko do smarowania brzegów*

## *Przygotowanie:*

- 1. Zaczynij od rozczynu (drożdże + 1 łyżka cukru + 0,5 szklanki mleka migdałowego).*
- 2. Pokrusz drożdże, posyp cukrem i zalej mlekiem o temperaturze pokojowej. Mieszaj aż drożdże się rozpuszczą. Następnie odstaw rozczyn do wyrośnięcia na ok. 30 min.*
- 3. Mąki połącz z cukrami i solą.*
- 4. Roztop olej kokosowy i odstaw, aby ostygł.*
- 5. Wybierz nasiona z wanilii.*
- 6. Mąkę wymieszaj z nasionami wanilii i chia, marchewką, dodaj rozczyn i mleko.*
- 7. Wyrabiaj około 20 minut i dodaj olej i odstaw do podwojenia objętości na ok. 1 godzinę.*
- 9. Po tym czasie ponownie wyrób ciasto i znów odstaw przykryte na 40 minut.*
- 10. Wyrośnięte ciasto piecz w rozgrzanym do 180°C piekarniku.*