Ciasto:

- 5 g suchych drożdży
- 60 g wody
- 60 g mleka

- 25 g cukru trzcinowego
- 25 g miodu

- 10 g masła
- 1/4 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej
- 1/4 łyżeczki imbiru
- 1 jajko
- 240 g puree z dyni
- 3/4 łyżeczki soli
- 550 g mąki pszennej typ 650

Nadzienie:

- 2 łyżki masła, roztopionego
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 30 g cukru trzcinowego



Krok 1.
Do naczynia miksującego włożyć drożdże, cukier, mleko i wodę, podgrzać – 2 min, obr. 2, temp. 40 st. (w TM31 – 1 min, obr. 2, temp. 50 st.)

Krok 2.
Dodać miód, masło, gałkę muszkatołową, imbir, jajko i puree dyniowe , wymieszać – 2 min, obr. 3, temp. 37 st.

Krok 3.
Dodać mąkę i sól, wyrobić – 2,5 min, obr. Interwał. Ciasto powinno być sprężyste i elastyczne.

Krok 4.
Wyrobione ciasto przełożyć do posmarowanej masłem szklanej miski, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 40 min. Ciasto powinno podwoić objętość.

Krok 5.
Podłużną foremkę o wymiarach 22×11 cm wysmarować masłem.

Krok 6.
Na oprószonym mąką blacie rozwałkować wyrośnięte ciasto. Wałkując uformować prostokąt o wymiarach 55×20 cm.

Krok 7.
W miseczce wymieszać cynamon i cukier. Pędzelkiem wysmarować ciasto roztopionym masłem i posypać cynamonowym cukrem, pozostawiając ok 1 cm wolnego brzegu z każdej strony.

Krok 8.
Zwinąć ciasno ciasto, zaczynając od krótszego boku, włożyć do foremki tak, aby zakończenie zwijania było na spodzie. Posmarować roztopionym masłem i ponownie odstawić w ciepłe miejsce na około 30-45 min, aż ciasto jeszcze raz wyrośnie. Pod koniec wyrastania rozgrzać piekarnik do 190 st.

Krok 9.
Wstawić chleb do piekarnika na 45 min, grzanie góra-dół. Gdyby chleb zaczynał się z wierzchu zbytnio rumienić, przykryć arkuszem papieru do pieczenia lub zmienić grzanie na dolne.

Krok 10.
Wyjąć z piekarnika i pozostawić w foremce przez 5 min. Następnie wyjąć delikatnie z foremki i ostudzić na kratce.