

Chleb mieszany z otrębami



Smaczny chleb dla miłośników zdrowego pieczywa. Choć w składzie przeważa mąka pszenna, chleb smakuje jak chleby żytnie. Z podanych proporcji otrzymamy jeden nieduży bochenek o chrupiącej skórce. Przepis (mocno zmodyfikowany przeze mnie) pochodzi z książki G.Weidenger i M.Wiener "Pieczenie chleba w domu".

Składniki:

- 250g mąki pszennej (typ 650)
- 150g mąki żytniej razowej (typ 2000)
- 100g otrębów (dowolnie pszennych i owsianych)
- 200g świeżych drożdży
- pół łyżeczki cukru
- półtorej szklanki ciepłej wody
- 1 płaska łyżka soli

Wykonanie:

1. W dużej misce mieszamy obie mąki z otrębami i solą.
2. W połowie szklanki ciepłej wody rozpuszczamy cukier i rozcieramy drożdże. Odstawiamy na 10-15 minut.

3. Zaczyn wlewamy do mąki, dolewamy pozostałą wodę i wyrabiamy całość mikserem wyposażonym w haki do ciasta drożdżowego. Kiedy składniki się połączą, zagniatamy ciasto rękami. Formujemy kulę, posypujemy mąką pszenną, przykrywamy i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

4. Ciasto odpowietrzamy, kilkakrotnie zagniatając. Blaszke wykładamy papierem do pieczenia, z ciasta formujemy nieduży bochenek i kładziemy na papier. Ponownie przykrywamy i odstawiamy do wyrośnięcia na 90 minut.

5. Piekarnik nagrzewamy do 230-250 stopni Celsjusza i naparowujemy spryskiwaczem. Chleb również zraszamy, wstawiamy do piekarnika i pieczemy 10-15 minut, w międzyczasie dwa lub trzy razy naparowując piekarnik. Po tym czasie temperaturę zmniejszamy do 200 stopni Celsjusza i pieczemy chleb jeszcze ok. 30 minut. Studzimy na kratce.

