

Czarny chleb rosyjski z automatu



Chleb zawdzięcza swój kolor domieszce kakao. W smaku dość neutralny, smaczny. Pyszny z pasztetem i wędlinami. Przepis pochodzi z książki książki C. Ingram i J. Shapter "Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków". Podaję go po moich modyfikacjach. Proporcje na bochenek o wadze około 1000g.

Składniki:

- 200g mąki żytniej (typ 720)
- 100g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 200g mąki pszennej (typ 550)
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki suszonych drożdży
- 4 płaskie łyżki otrębów owsianych
- 100g bułki tartej
- 430ml ciepłej wody
- 3 łyżki oleju słonecznikowego
- pół łyżeczki miodu
- 2 łyżki niesłodzonego ciemnego kakao naturalnego w proszku

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy i w całości przykrywamy ją wymieszanymi rodzajami mąki. Wsypujemy bułkę tartą i otręby. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego wlewamy miód, do trzeciego wsypujemy kakao. W środku mąki robimy małe zagłębienie i wsypujemy do niego drożdże.
2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa razowego. Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to trzy i pół godziny.