Biały chleb mleczny z automatu

Pyszny, bardzo nam podpasował jako pieczywo codzienne na kanapki. Świetnie się kroi, łatwo zrobić z niego cienkie kromki. Delikatny i smaczny. Przepis pochodzi z książki C. Ingram i J. Shapter "Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków", jednak zamiast mąki pszennej podawanej w przepisie oryginalnym, dałam pszenną i pszenną razową (zabrakło mi pszennej). Następny chleb z tego przepisu zrobię w całości biały. Ten chleb długo zachowuje świeżość. Proporcje na bochenek o wadze około 1000g.

Składniki:

- 675g mąki pszennej (typ 550) – u mnie było 475g mąki pszennej i reszta mąki pszennej razowej
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka cukru
- 1,5 łyżeczki suszonych drożdży
- 2 łyżki masła
- 280ml mleka
- 130ml wody

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy

wodę i mleko do formy i w całości przykrywamy ją mąką. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego cukier, do trzeciego kładziemy masło. W środku mąki robimy małe zagłębienie i wsypujemy do niego drożdże.

2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa zwykłego białego (na ogół jest to program 1). Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.