Chleb owsiano-klonowy (z automatu)

Bardzo smaczny chleb, delikatny i uniwersalny. Pięknie wyrasta, pięknie się rumieni, do tego jest zdrowy za sprawą domieszki mąki pszennej razowej oraz otrębów i płatków owsianych. Przepis pochodzi z książki C. Ingram i J. Shapter “Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków”, bardzo intensywnie przeze mnie ostatnio użytkowanej ;) Podaję proporcje na bochenek o wadze około 1000g. Chleb świetnie się kroi, pokroiłam na cienkie kromki nawet gorący. Polecam jako pieczywo codzienne.

Składniki:

- 115g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 500g mąki pszennej (typ 500)
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1,5 łyżeczki suszonych drożdży
- 50g masła
- 410ml wody
- 3 łyżki syropu klonowego
- 50g płatków owsianych
- 3 łyżki otrębów owsianych

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy, dolewamy syrop klonowy i w całości przykrywamy je 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.