

Chleb pszenny razowy z automatu



Lekki chleb razowy, z przewagą razowej mąki, zdrowy i pełen błonnika, do tego mięciutki i smaczny. Nie traci nic ze swej miękkości i chrupiącej skórki nawet na drugi dzień. Moja propozycja pieczywa na śniadanie wielkanocne. Przepis pochodzi z książki C. Ingram i J. Shapter "Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków". Podaję proporcje na bochenek o wadze około 1000g. Dodatkową zaletą tego chleba jest to, że łatwo schodzi z mieszadeł po upieczeniu (tym razem ich nie wyjęłam przed pieczeniem).

Składniki:

- 475g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 200g mąki pszennej (typ 650)
- 2 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru (w oryginalnym przepisie są 2 łyżki)
- 2 łyżki masła
- 16g świeżych drożdży (w oryginalnym przepisie są 2 łyżeczki suszonych drożdży)
- 450ml ciepłej wody

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy i w całości przykrywamy ją wymieszanymi mąkami. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego cukier, do trzeciego kładziemy masło. W środku mąki robimy małe zagłębienie i wkruszamy 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.