

Chleb cebulowy z automatu



Coś dla amatorów chleba cebulowego. Aromatyczny i bardzo mięciutki bochenek z dodatkiem świeżo przesmażonej cebulki. Pyszny z wędlinami i pastami ziołowymi. Przepis zaczerpnęłam z książki M. Beile "Chleb własnego wypieku" (zamiast cebulki prażonej, już gotowej, dałam świeżą). Proporcje na bochenek o wadze ok. 1000g.

Składniki:

- 200ml wody
- 150g maślanki
- 1,5 łyżki oliwy z oliwek
- 350g mąki pszennej (typ 650)
- 200g mąki żytniej (typ 720)
- 1,5 łyżeczki soli
- 1 płaska łyżeczka cukru
- 14g świeżych drożdży
- 200g podsmażonej cebuli (dwie średnie cebule)
- odrobina oliwy do smażenia

Wykonanie:

1. Cebulę obieramy, siekamy drobno i podsmażamy na łyżce oliwy.
2. Do formy automatu wlewamy wodę, maślanekę oraz oliwę.
3. Mąki mieszamy w dużej misce, wsypujemy do formy tak, by mąka pokryła cały płyn.
4. W jeden kąt formy wsypujemy sól, w drugi cukier. Pośrodku robimy mały dołek i wkruszamy do niego drożdże.
5. Automat ustawiamy na średnioprzyrumienioną skórkę i na program podstawowy (na ogół jest to program 1).
6. Kiedy maszyna "poprosi" o dodatki (rozlega się wówczas sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się polecenie ADD), dodajemy cebulę. Dalej pieczemy jak zwykle.