

Chleb maślankowy z automatu



Chleb, który robię najczęściej, z całą pewnością jeden z najsmaczniejszych, wybrany w przeciągu miesiąca pieczenia chlebów co drugi dzień, mięciutki o chrupiącej skórce, na drugi dzień nie traci nic ze swojej świeżości. Jak policzyłam, przez miesiąc upiekłam jakieś 15 chlebów z różnych przepisów - ten został wybrany jako NASZ chleb codzienny :) Przepis pochodzi z rewelacyjnej książki C. Ingram i J. Shapter "Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków" - podaję go po moich drobnych modyfikacjach. Proporcje na bochenek o wadze ok. 1000g. UWAGA: chleb ten nie nadaje się do ustawienia pieczenia na czas ze względu na maślankę.

Składniki:

- 200g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 475g mąki pszennej (typ 650)
- 2 łyżeczki soli

- 15g świeżych drożdży
- 370ml maślanki
- 80ml wody
- 1 łyżka płynnego miodu naturalnego
- 2 łyżki oleju (u mnie rzepakowy)

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy maślankę i wodę do formy, dodajemy olej i miód i w całości przykrywamy wszystko wymieszanymi mąkami. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do dołka na środku wkruszamy 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.