

# Chleb z płatkami owsianymi (z automatu)



Codzienny chleb, miękki, puszysty i bardzo smaczny, o chrupiącej skórce, na bazie jajek. Można go wzbogacić o otręby albo ulubione ziarna. Pięknie wyrasta i pasuje na kanapki do wszystkiego, a resztę, która nam zostanie warto skroić na tosty lub grzanki. Podaję proporcje na bochenek o wadze około 1000g.

## Składniki:

- 550g mąki pszennej (typ 450)
- 125g płatków owsianych (błyskawicznych)
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka cukru
- 18g świeżych drożdży
- 2 czubate łyżki masła
- 2 całe jajka
- letnia woda (ilość podaję dalej w przepisie)

## Wykonanie:

1. Jajka w całości wbijamy do pojemnika z podziałką, roztrzepujemy i dopełniamy letnią wodą do ilości 430ml. Mieszamy.

2. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę z jajami do formy i w całości przykrywamy ją mąką wymieszaną z płatkami owsianymi. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego cukier, do trzeciego masło. W środku mąki robimy małe zagłębienie i wkruszamy do niego drożdże.

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