Chleb żytni razowy z automatu

Lubicie ciężkie, żytnie chleby? Bo ja bardzo. Dzisiaj miał być wprawdzie chleb lekki, pszenny, ale zagapiłam się i nie miałam pszennej mąki. Zużyłam całą, którą miałam i dodałam inne składniki, tak więc powstał chleb pszenno-żytni razowy z domieszką. I to z przygodami, bo mi dzisiaj maszyna spadła z blatu na podłogę. Oczywiście niechcący, ale mimo, iż spadła (na szczęście ciasto już miała zagniecione i nic się nie wylało i nie wysypało), to nadal kręciła i grzała ;) Tak więc udało się i proponuję Wam naprawdę pyszny i zdrowy chleb.

Składniki:

- 320g mąki pszennej (typ 650)
- 70g płatków owsianych
- 285g mąki żytniej razowej (typ 2000)
- 16g świeżych drożdży
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 370ml maślanki
- 80ml wody
- 1 płaska łyżeczka cukru
- 2 łyżki oleju (najlepiej rzepakowego)

Wykonanie:

1. Do formy maszyny wlewamy maślankę z wodą i dodajemy olej.

2. Mąki mieszamy z płatkami, wsypujemy je na płyny (chyba, że w Waszej maszynie producent podaje inną kolejność, wówczas sypiecie tak, jak macie w instrukcji), robimy małe dołeczki. Do jednego wsypujemy cukier, do drugiego sól, do trzeciego wkruszamy drożdże.

3. Chleb pieczemy na programie “pieczywo razowe” (u mnie program nr 3). Wybieramy wagę bochenka 1000g i średnio zrumienioną skórkę. Po upieczeniu wyjmujemy z foremki i studzimy na kratce.