

Chleb mieszany pszenno-żytni na maślanke



Chleb na podstawie przepisu, który gości u nas najczęściej. W święta naszło nas na domowy chleb, ale niestety w mąkach zastałam drobny deficyt, toteż chleb jest mocno mieszany, raczej ciężki, bardzo smaczny o chrupiącej skórce. Proporcje na bochenek o wadze ok. 1000g. UWAGA: chleb ten nie nadaje się do ustawienia pieczenia na czas ze względu na maślankę.

Składniki:

- 300g mąki pszennej (typ 650)
- 150g mąki żytniej (typ 720)
- 125g mąki żytniej razowej (typ 2000)
- 100g płatków owsianych (u mnie błyskawiczne)
- 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 maślanę i wodę do formy, dodajemy olej i miód i w całości przykrywamy wszystko wymieszanymi mąkami. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego wkruszamy drożdże.
2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa razowego (u mnie program 3). Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.