

Chleb mieszany z automatu



Dawno już nie było tutaj chleba z maszyny, a ponieważ kupiłam ostatnio kilka mieszanek do wypieku chleba, postanowiłam popróbować i pokazać Wam, co tam smacznego z tego wyszło. Na opakowaniu mąki jest wprawdzie przepis, jak przyrządzić taki chleb, ale i tak zrobiłam po swojemu, z wykorzystaniem maślanki, ponieważ takie chleby smakują nam najbardziej. Podaję proporcje na bochenek o wadze 750g.

Składniki:

- 500g mąki pszenno-żytniej – użyłam konkretnej mieszanki do wypieku chleba (firmy Polskie Młyny)



- 200ml maślanki naturalnej
- 90ml wody
- 15g świeżych drożdży (lub 7g sproszkowanych)

Wykonanie:

1. Maślankę mieszamy z wodą i wlewamy do formy automatu.
2. W całości przysypujemy płyn mąką.
3. Na wierzch wkruszamy (lub wsypujemy) drożdże.
4. Maszynę nastawiamy na program "pieczywo zwykłe", o średnio rumianej skórce, wadze 750g - w większości maszyn będzie to program numer 1.