Chleb pszenno-żytni z dodatkiem zakwasu

Wracają przepisy na chleby z automatu! Dlaczego ich tak długo nie było? Zużyłam poprzednią maszynę do cna, piekąc przez kilka lat chleby, ciasta i wyrabiając ciasta na różne okazje. Pasek w maszynie rozsypał się na drobne kawałeczki. Na szczęście po miesiącach szukania podobnego automatu, mój mąż, będąc w pracy, znalazł taką za granicą i od przedwczoraj znowu ruszyła ona pełną parą :) Na pierwszy ogień poszło ciasto (którego już właściwie nie ma), a dzisiaj z rana upiekła nam chleb mieszany. Przepisem na ów chleb teraz się z Wami dzielę. Jest to chleb bardzo prosty, na wodzie, z dodatkiem zakwasu żytniego. Mój przepis na zakwas żytni znajdziecie TUTAJ. Polecam i zapraszam.

Składniki:

- 100g mieszanki mąk żytnich (może być po prostu mąka żytnia)
- 550g mąki pszennej (typ 550)
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 15g świeżych drożdży
- 50g masła
- 410ml wody

- 3 łyżki zakwasu żytniego

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy, dolewamy zakwas i w całości przykrywamy je mąką. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego cukier, do trzeciego kładziemy masło. W środku mąki robimy małe zagłębienie i wsypujemy do niego drożdże. Ważne, by podczas dodawania składników sól nie dotykała drożdży.

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