Chleb mieszany na maślance

Chleb mieszany, pszenno-żytni z dodatkiem maślanki i zakwasu żytniego (mój przepis na zakwas znajdziecie TUTAJ). Doskonały jako pieczywo codzienne, długo pozostaje świeży, nawet kilka dni, a skórka przez cały ten czas jest krucha i chrupiąca.

Składniki:

- 575g mąki pszennej (typ 550)
- 100g mieszanki mąk żytnich (lub mąki żytniej)
- 2 łyżeczki soli
- 20g świeżych drożdży
- 370ml maślanki
- 75ml wody
- 4 łyżki zakwasu żytniego
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki oleju lub oliwy z oliwek

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy maślankę i wodę do formy, dodajemy olej i zakwas i w całości przykrywamy wszystko wymieszanymi mąkami. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do dołka na środku wkruszamy drożdże.

2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa zwykłego białego (na ogół jest to program 1).

Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.