Chleb mieszany z automatu

Chleb mieszany, pszenno-żytni, na maślance, o chrupiącej skórce i cudownie miękkim miąższu. Jak większość chlebów pieczonych w domu, pozostaje miękki i świeży przez kilka dni. Osobiście bardzo lubię chleby na maślance, świetnie nadają się na pieczywo codzienne i smakują wyśmienicie z każdym dodatkiem.

Składniki:

- 400g mąki pszennej (u mnie typ 550)
- 190g mąki żytniej (u mnie typ 720)
- 80g mąki żytniej razowej (typ 2000)
- 2 łyżeczki soli
- 20g świeżych drożdży
- 370ml maślanki
- 80ml wody
- 2 łyżki prawdziwego masła
- 1 łyżeczka cukru

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy maślankę i wodę do formy, całość przykrywamy uprzednio wymieszanymi mąkami. Do jednego kąta

formy wsypujemy sól, do dołka na środku wkruszamy drożdże, do kolejnego kąta wsypujemy cukier, do ostatniego – dodajemy masło.

2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa razowego (u mnie jest to program 3), wagę bochenka na 1000g, skórkę na średnią lub jasną. Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.