# Chleb 100% pszenny z automatu

Chleb pszenny, bez dodatków innych mąk. Świetnie sprawdzi się jako pieczywo codzienne, długo zachowuje świeżość i chrupkość skórki.

Składniki:

- 450g mąki pszennej (u mnie typ 550)
- 225g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 2 łyżeczki soli
- 20g świeżych drożdży
- 375ml maślanki
- 100ml wody
- 2 łyżki oliwy lub oleju
- 1 łyżeczka cukru

Wykonanie:

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

2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa pszennego (na ogół będzie to program 1), wagę bochenka na 1000g, skórkę na średnią lub jasną. Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to trzy godziny.