# Chleb pszenny ziemniaczany (z automatu)




Chleb pszenny z dodatkiem gotowanych ziemniaków. Dzięki ziemniakom chleb jest lekkostrawny i długo pozostaje świeży. Mimo, że pieczony jest na drożdżach, jego smak, zapach, a nawet wygląd, są zbliżone do smaku i zapachu chlebów pieczonych na zakwasie. W samym chlebie nie czuć smaku ziemniaków, tak więc bardzo polecam wypróbować. Przepis pochodzi z książki Mirjam Beile pt.: “Chleb własnego wypieku” i podaję go już po moich modyfikacjach. Przepis na bochenek o wadze 1000g.

Składniki:

- 450g mąki pszennej (typ 550)
- 150g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 1,5 łyżeczki soli
- 20g świeżych drożdży

- 300ml wody
- 80ml maślanki
- 1 łyżeczka cukru
- 2 średnie ugotowane ziemniaki

Wykonanie:

1. Ugotowane ziemniaki przepuszczamy przez praskę lub traktujemy blenderem na puszystą masę (ja używam blendera).

2. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta.

3. Do formy wlewamy maślankę i wodę. Płyny w całości przykrywamy wymieszanymi uprzednio mąkami. W jeden róg wkruszany drożdże, w drugi dajemy sól, w trzeci cukier i gdzieś na środku ziemniaki.

2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa zwykłego (na ogół jest to program 1), skórkę jak lubimy i wagę bochenka na 1000g. Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to ok. trzech godzin.