

Chleb farmerski z automatu



Bardzo pyszny chleb, o neutralnym smaku, pasującym do kanapek wytrawnych oraz słodkich. Świetny jako pieczywo codzienne. Przepis pochodzi z jednej na najpiękniejszych książek o chlebie Christine Ingram i Jennie Shapter "Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków".

Składniki:

- 600g mąki pszennej (typ 750 lub 550)
- 75g mąki żytniej razowej (typ 2000)
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 2 płaskie łyżeczki cukru
- 1 i 1/2 łyżeczki suszonych drożdży piekarskich
- 25g miękkiego masła (prawdziwego, min. 82%)
- 2 łyżki mleka w proszku

- 420ml letniej wody

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy, całość przykrywamy uprzednio wymieszanymi mąkami. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do dołka na środku drożdże, do kolejnego kąta wsypujemy cukier i do kolejnego wkładamy masło oraz mleko.
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.