

Chleb pszenno-orkiszowy z dodatkiem zakwasu (z automatu)



Pyszny chleb, pszenno-orkiszowy, z dodatkiem zakwasu żytniego, co nadaje mu wspaniałą żytnią nutę. Wilgotny miąższ, chrupiąca skórka i neutralny smak sprawiają, że jest to pieczywo idealne na co dzień. Smakuje wyśmienicie zarówno z serami i wędlinami, jak i na słodko z dżemem czy konfiturą. Nie podaję tutaj przepisu na zakwas, zakładając, że zakwas już macie. A jeśli nie macie, to po przepis zapraszam [TUTAJ](#).

Składniki:

- 475g mąki pszennej (typ 750)
- 200g mąki orkiszowej (typ 630)
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 1 i 1/2 płaskiej łyżeczki brązowego cukru

- 1 i 1/2 łyżeczki suszonych drożdży piekarskich
- 40g miękkiego masła (prawdziwego, min. 82%)
- 30ml zakwasu żytniego
- 390ml letniej wody

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy, dodajemy zakwas, lekko mieszamy i 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.

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