Chleb mieszany na maślance

Smaczny, mieszany chleb o chrupiącej skórce, pachnący i mięciutki. Długo wyrasta, ale warto poczekać, bo choć pieczony na drożdżach, smakiem i aromatem przypomina pieczywo przyrządzone na zakwasach żytnich. Długo zachowuje świeżość, o ile go przykryjemy ściereczką, by nie wysychał.

Składniki:

- 250g mąki pszennej (typ 650)
- 200g mąki żytniej (typ 720)
- 50g mąki żytniej razowej (typ 2000)
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 30g świeżych drożdży
- 2 szklanki maślanki
- opcjonalnie: pół szklanki otrębów (wymieszanych pszennych i owsianych)
- otręby pszenne do wysypania foremki

Wykonanie:

1. Mąki wsypujemy do dużej miski, dosypujemy sól i otręby, mieszamy. W środku robimy dołek.

2. Maślankę podgrzewamy, by była lekko ciepła, wsypujemy do niej cukier, mieszamy. Dodajemy drożdże, rozcieramy i mieszamy razem, po czym wlewamy do dołka w mące.

3. Wyrabiamy mikserem wyposażonym w haki do ciasta drożdżowego. Po dokładnym wyrobieniu (mniej więcej 6-7 minut), ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy na godzinę w ciepłe miejsce.

4. Po godzinie ciasto odgazowujemy, czyli kilka razy ugniatamy (ręką) i ponownie odstawiamy na 40-45 minut do kolejnego wyrośnięcia.

5. Formę (keksówkę) smarujemy olejem i porządnie obsypujemy otrębami.

6. Z ciasta formujemy wałeczek i wkładamy do formy. Ponownie przykrywamy i odstawiamy na pół godziny. Po upływie tego czasu wyrośnięty chleb będzie wyglądał tak:

7. Piekarnik nagrzewamy do 240 stopni Celsjusza. Wierzch chleba smarujemy ciepłą wodą, po czym wstawiamy go do piekarnika. Przez 10 minut pieczemy w w/w temperaturze, po tym czasie redukujemy ją do 200 stopni. Chleb pieczemy około 50-60 minut, do czasu, aż po postukaniu będzie wydawał “pusty” dźwięk.