

Chleb mieszany z automatu



Dawno już nie było tutaj chleba z maszyny, a ponieważ kupiłam ostatnio kilka mieszanek do wypieku chleba, postanowiłam popróbować i pokazać Wam, co tam smacznego z tego wyszło. Na opakowaniu mąki jest wprawdzie przepis, jak przyrządzić taki chleb, ale i tak robiłam po swojemu, z wykorzystaniem maślanki, ponieważ takie chleby smakują nam najbardziej. Podaję proporcje na bochenek o wadze 750g.

Składniki:

- 500g mąki pszenno-żytniej - użyłam konkretnej mieszanki do wypieku chleba (firmy Polskie Młyny)



- 200ml maślanki naturalnej
- 90ml wody
- 15g świeżych drożdży (lub 7g sproszkowanych)

Wykonanie:

1. Maślankę mieszamy z wodą i wlewamy do formy automatu.
2. W całości przysypujemy płyn mąką.
3. Na wierzch wkruszamy (lub wsypujemy) drożdże.
4. Maszynę nastawiamy na program "pieczywo zwykłe", o średnio rumianej skórce, wadze 750g - w większości maszyn będzie to program numer 1.

Chleb mieszany pszenno-żytni na maślance



Chleb na podstawie przepisu, który gości u nas najczęściej. W święta naszło nas na domowy chleb, ale niestety w mąkach zastałam drobny deficyt, toteż chleb jest mocno mieszany, raczej ciężki, bardzo smaczny o chrupiącej skórce. Proporcje na bochenek o wadze ok. 1000g. UWAGA: chleb ten

nie nadaje się do ustawienia pieczenia na czas ze względu na maślankę.

Składniki:

- 300g mąki pszennej (typ 650)
- 150g mąki żytniej (typ 720)
- 125g mąki żytniej razowej (typ 2000)
- 100g płatków owsianych (u mnie błyskawiczne)
- 2 łyżeczki soli
- 15g świeżych drożdży
- 370ml maślanek
- 80ml wody
- 1 łyżka płynnego miodu naturalnego
- 2 łyżki oleju (u mnie rzepakowy)

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy maślanek i wodę do formy, dodajemy olej i miód i w całości przykrywamy wszystko wymieszanymi mąkami. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego wkruszamy drożdże.
2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa razowego (u mnie program 3). Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.

Chleb maślankowy z automatu



Chleb, który robię najczęściej, z całą pewnością jeden z najsmaczniejszych, wybrany w przeciągu miesiąca pieczenia chlebów co drugi dzień, mięciutki o chrupiącej skórce, na drugi dzień nie traci nic ze swojej świeżości. Jak policzyłam, przez miesiąc upiekłam jakieś 15 chlebów z różnych przepisów - ten został wybrany jako NASZ chleb codzienny :) Przepis pochodzi z rewelacyjnej książki C. Ingram i J. Shapter "Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków" - podaję go po moich drobnych modyfikacjach. Proporcje na bochenek o wadze ok. 1000g. UWAGA: chleb ten nie nadaje się do ustawienia pieczenia na czas ze względu na maślankę.

Składniki:

- 200g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 475g mąki pszennej (typ 650)
- 2 łyżeczki soli
- 15g świeżych drożdży
- 370ml maślanek
- 80ml wody
- 1 łyżka płynnego miodu naturalnego

- 2 łyżki oleju (u mnie rzepakowy)

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy maślanę i wodę do formy, dodajemy olej i miód i w całości przykrywamy wszystko wymieszanymi mąkami. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do dołka na środku wkruszamy drożdże.
2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa zwykłego białego (na ogół jest to program 1). Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.

Chleb cebulowy z automatu



Coś dla amatorów chleba cebulowego. Aromatyczny i bardzo mięciutki bochenek z dodatkiem świeżo przesmażonej cebulki. Pyszny z wędlinami i pastami ziołowymi. Przepis zaczerpnęłam z książki M. Beile "Chleb własnego wypieku" (zamiast cebulki prażonej, już gotowej, dałam świeżą). Proporcje na bochenek o wadze ok. 1000g.

Składniki:

- 200ml wody
- 150g maślanki
- 1,5 łyżki oliwy z oliwek
- 350g mąki pszennej (typ 650)
- 200g mąki żytniej (typ 720)
- 1,5 łyżeczki soli
- 1 płaska łyżeczka cukru
- 14g świeżych drożdży
- 200g podsmażonej cebuli (dwie średnie cebule)
- odrobina oliwy do smażenia

Wykonanie:

1. Cebulę obieramy, siekamy drobno i podsmażamy na łyżce oliwy.
2. Do formy automatu wlewamy wodę, maślanę oraz oliwę.
3. Mąki mieszamy w dużej misce, wsypujemy do formy tak, by mąka pokryła cały płyn.
4. W jeden kąt formy wsypujemy sól, w drugi cukier. Pośrodku robimy mały dołek i wkruszamy do niego drożdże.
5. Automat ustawiamy na średnioprzyrumienioną skórkę i na program podstawowy (na ogół jest to program 1).
6. Kiedy maszyna "poprosi" o dodatki (rozlega się wówczas sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się polecenie ADD), dodajemy cebulę. Dalej pieczemy jak zwykle.

Chleb pszenno-żytni na zakwasie (z automatu)



Uwielbiam chleby żytnie wszelkiej maści, a już chleby żytnie na żytnim zakwasie to dla mnie cud, miód ;) Musiałam sobie wypracować w miarę prosty chleb, typowo codzienny, z którym nie będzie problemu, a który przy tym będzie smaczny i będzie pasował do wszystkiego. I oto on: chleb pszenno-żytni na żytnim zakwasie. Będzie nam potrzebny do niego zakwas. Przepis na mój zakwas znajdziecie tutaj: [ZAKWAS ŻYTNI](#). Oczywiście możecie skorzystać z każdego zakwasu, jaki zazwyczaj przygotowujecie. Przepis na chleb podaję bez opisywania, jak hoduje się zakwas, przyjmuję, że zakwas już mamy, wyjęliśmy go z lodówki i 12-24 godziny wcześniej został dokarmiony. Inspirację na ten przepis znalazłam w książeczce M.Beile "Chleb własnego wypieku". Podaję proporcje na bochenek o wadze ok. 1000g.

Składniki:

- 250g mąki żytniej (typ 720)
- 350g mąki pszennej (typ 650)
- 12g świeżych drożdży (lub 1,5 łyżeczki suchych)
- 250g maślanki
- 3 łyżki stołowe zakwasu żytniego
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki brązowego cukru
- 1,5 łyżki oleju słonecznikowego

- 80ml wody

Wykonanie:

1. Wodę wlewamy do formy, dodajemy maślanke, zakwas i olej.
2. W dużej misce mieszamy obie mąki i wsypujemy do formy tak, by przykryła nam cały płyn.
3. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego cukier. W środku mąki robimy małe zagłębienie i wkruszamy drożdże.
4. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa zwykłego białego (na ogół jest to program 1). Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.

Chleb tostowy razowy (z automatu)



Bogaty w błonnik chleb w pełni razowy, z dodatkiem świeżego, pachnącego masła i odrobiną miodu. Zdrowy chleb, idealny do tostów i grzanek. Przepis zaczerpnęłam z książki M. Beile "Chleb własnego wypieku". Proporcje na bochenek o wadze ok. 1000g.

Składniki:

- 380ml wody
- 600g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 60g miękkiego masła
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki płynnego miodu
- 12g świeżych drożdży

Wykonanie:

1. Do formy automatu wlewamy wodę.
3. Mąkę wsypujemy do formy tak, by pokryła ona cały płyn.
4. W jeden kąt formy wsypujemy sól, w drugi wlewamy miód, w ostatni masło. Pośrodku robimy mały dołek i wkruszamy do niego drożdże.
5. Automat ustawiamy na średnioprzyrumienioną skórkę i na program do pieczenia chleba pełnoziarnistego (razowego - u mnie jest to program 3).

Chleb owsiano-klonowy (z automatu)



Bardzo smaczny chleb, delikatny i uniwersalny. Pięknie wyrasta, pięknie się rumieni, do tego jest zdrowy za sprawą domieszki mąki pszennej razowej oraz otrębów i płatków owsianych. Przepis pochodzi z książki C. Ingram i J. Shapter "Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków", bardzo intensywnie przeze mnie ostatnio użytkowanej ;) Podaję proporcje na bochenek o wadze około 1000g. Chleb świetnie się kroi, pokroiłam na cienkie kromki nawet gorący. Polecam jako pieczywo codzienne.

Składniki:

- 115g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 500g mąki pszennej (typ 500)
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1,5 łyżeczki suszonych drożdży
- 50g masła
- 410ml wody
- 3 łyżki syropu klonowego
- 50g płatków owsianych
- 3 łyżki otrębów owsianych

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy, dolewamy syrop klonowy i w całości przykrywamy je mąką. Do jednego kąta formy

wsypujemy sól, do drugiego cukier, do trzeciego kładziemy masło. W środku mąki robimy małe zagłębienie i wsypujemy do niego drożdże.

2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa zwykłego białego (na ogół jest to program 1). Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.

Czarny chleb rosyjski z automatu



Chleb zawdzięcza swój kolor domieszce kakao. W smaku dość neutralny, smaczny. Pyszny z pasztetem i wędlinami. Przepis pochodzi z książki książki C. Ingram i J. Shapter "Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków". Podaję go po moich modyfikacjach. Proporcje na bochenek o wadze około 1000g.

Składniki:

- 200g mąki żytniej (typ 720)
- 100g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 200g mąki pszennej (typ 550)

- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki suszonych drożdży
- 4 płaskie łyżki otrębów owsianych
- 100g bułki tartej
- 430ml ciepłej wody
- 3 łyżki oleju słonecznikowego
- pół łyżeczki miodu
- 2 łyżki niesłodzonego ciemnego kakao naturalnego w proszku

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy i w całości przykrywamy ją wymieszanymi rodzajami mąki. Wsypujemy bułkę tartą i otręby. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego wlewamy miód, do trzeciego wsypujemy kakao. W środku mąki robimy małe zagłębienie i wsypujemy do niego drożdże.

2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa razowego. Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to trzy i pół godziny.
