Chleb mieszany z automatu



Jako że zaopatrzyłam się w automat do pieczenia chleba, upiekłam dzisiaj swój pierwszy chleb z owego ustrojstwa. Wyliczyłam sobie proporcje na bochenek o wadze około 750g. Chleb nie grzeszy urodą, ale w smaku jest po prostu przepyszny. Z przewagą mąki pszennej, sporą domieszką mąki żytniej i dodatkiem pszennej razowej. Jak na pierwszy raz, jestem zadowolona z efektów. Ponieważ w składnikach na chleb nie ma płynnego mleka ani świeżych jajek, można maszynę nastawić z opóźnieniem kilkunastu godzin.

Składniki:

- 200g mąki pszennej (typ 550)
- 150g mąki żytniej (typ 720)
- 50g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 7g suszonych drożdży (opakowanie)
- 1,5 płaskiej łyżeczki soli
- 1 płaska łyżeczka cukru
- 2 płaskie łyżki mleka w proszku
- 350ml ciepłej wody

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. U mnie są

to: składniki płynne, cukier, sól, mąka i drożdże. Pamiętajcie o tym, by drożdże nie dotykały bezpośrednio soli.

2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa zwykłego białego lub razowego (u mnie był to program “chleb razowy”). Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.