Chleb pół na pół z automatu



Chleb mieszany, pszenno-żytni na drożdżach, bardzo smaczny, zdrowy, o chrupiącej skórce, długo pozostaje świeży, idealny jako pieczywo codzienne.

Składniki:

- 350g mąki pszennej (typ 550)
- 250g mąki żytniej (typ 720)
- 70g mąki żytniej pełnoziarnistej (typ 2000)
- 2 łyżeczki soli
- 20g świeżych drożdży
- 350ml maślanki
- 100ml wody
- 1 łyżeczka cukru

- 2 łyżki masła (prawdziwego)

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy maślankę i wodę do formy i w całości przykrywamy wszystko wymieszanymi wcześniej mąkami. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do dołka na środku wkruszamy drożdże, do drugiego sypiemy cukier i w kąt dodajemy masło.

2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa razowego (na ogół jest to program 3), skórkę jak lubimy i wagę bochenka na 1000g. Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.