

Chleb jajeczny (z automatu)



Codzienny chleb, miękki, puszysty i bardzo smaczny, o chrupiącej skórce. Można go wzbogacić o otręby albo ulubione ziarna. Pięknie wyrasta i pasuje na kanapki do wszystkiego, a resztę, która nam zostanie warto skroić na tosty lub grzanki. Przepis z książki C. Ingram i J. Shapter "Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków". Zamiast mąki pszennej podawanej w przepisie oryginalnym, dałam pszenną i pszenną razową. Podaję proporcje na bochenek o wadze około 1000g. Chleb ten nie nadaje się do pieczenia z opóźnieniem czasowym, ponieważ zawiera świeże jajka.

Składniki:

- 575g mąki pszennej (typ 450)
- 100g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka cukru
- 1,5 łyżeczki suszonych drożdży
- 2 łyżki masła
- 2 całe jajka
- ciepła woda (ilość podaję dalej w przepisie)

Wykonanie:

1. Jajka w całości wbijamy do pojemnika z podziałką, roztrzepujemy i dopełniamy ciepłą wodą do

ilości 430ml. Mieszymy.

2. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę z jajami do formy i w całości przykrywamy ją wymieszanymi rodzajami mąki. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego cukier, do trzeciego masło. W środku mąki robimy małe zagłębienie i wsypujemy do niego drożdże.



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



Kulinarnie
