

Chleb mieszany (z automatu)



Chleb upieczony na podstawie przepisu, który gościł już na stronie, a był nim przepis na chleb farmerski. Przepis pochodzi z jednej na najpiękniejszych książek o chlebie Christine Ingram i Jennie Shapter "Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków". Tym razem wymieszałam trzy typy różnych mąk i uzyskałam pieczywo o miękkim, lekko wilgotnym miąszu, idealne, kiedy chcemy, by chleb poleżał dłużej. Świetny jako pieczywo codzienne.

Składniki:

- 275g mąki pszennej (typ 750)
- 200g mąki żytniej razowej (typ 720)
- 200g mąki orkiszowej (typ 630)
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 1 płaskie łyżeczki cukru

- 1 i 1/2 łyżeczki suszonych drożdży piekarskich
- 2 łyżki miękkiego masła (prawdziwego, min. 82%)
- 2 płaskie łyżki mleka w proszku
- 420ml letniej wody

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy, całość przykrywamy uprzednio wymieszanymi mąkami (zawsze warto je wymieszać przed dodaniem do formy). Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do dołka na środku drożdże, do kolejnego kąta wsypujemy cukier i do kolejnego wkładamy masło oraz mleko.

2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa razowego (na ogół będzie to program 3), wagę bochenka na 1000g, skórę na średnią lub jasną. Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.
