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).