Chleb pszenno-orkiszowy z dodatkiem zakwasu (z automatu)



Pyszny chleb, pszenno-orkiszowy, z dodatkiem zakwasu żytniego, co nadaje mu wspaniałą żytnią nutę. Wilgotny miąższ, chrupiąca skórka i neutralny smak sprawiają, że jest to pieczywo idealne na co dzień. Smakuje wyśmienicie zarówno z serami i wędlinami, jak i na słodko z dżemem czy konfiturą. Nie podaję tutaj przepisu na zakwas, zakładając, że zakwas już macie. A jeśli nie macie, to po przepis zapraszam TUTAJ.

Składniki:

- 475g mąki pszennej (typ 750))
- 200g mąki orkiszowej (typ 630)
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 1 i 1/2 płaskiej łyżeczki brązowego cukru

- 1 i 1/2 łyżeczki suszonych drożdży piekarskich
- 40g miękkiego masła (prawdziwego, min. 82%)
- 30ml zakwasu żytniego
- 390ml letniej wody

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy, dodajemy zakwas, lekko mieszamy i całość przykrywamy uprzednio wymieszanymi mąkami. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do dołka na środku drożdże, do kolejnego kąta wsypujemy cukier i do kolejnego wkładamy masło.

2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa pszennego (na ogół będzie to program 1), wagę bochenka na 1000g, skórkę na średnią. Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to trzy godziny.

Chleb farmerski z automatu



Bardzo pyszny chleb, o neutralnym smaku, pasującym do kanapek wytrawnych oraz słodkich. Świetny jako pieczywo codzienne. Przepis pochodzi z jednej na najpiękniejszych książek o chlebie Christine Ingram i Jennie Shapter “Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków”.

Składniki:

- 600g mąki pszennej (typ 750 lub 550)
- 75g mąki żytniej razowej (typ 2000)
- 2 płaskie łyżeczki soli
- 2 płaskie łyżeczki cukru
- 1 i 1/2 łyżeczki suszonych drożdży piekarskich
- 25g miękkiego masła (prawdziwego, min. 82%)
- 2 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. 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 pszennego (na ogół będzie to program 1), wagę bochenka na 1000g, skórkę na średnią lub jasną. Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to trzy godziny.

Chleb pszenny ziemniaczany (z automatu)



Chleb pszenny z dodatkiem gotowanych ziemniaków. Dzięki ziemniakom chleb jest lekkostrawny i długo pozostaje świeży. Mimo, że pieczony jest na drożdżach, jego smak, zapach, a nawet wygląd, są zbliżone do smaku i zapachu chlebów pieczonych na zakwasie. W samym chlebie nie czuć smaku ziemniaków, tak więc bardzo polecam wypróbować. Przepis pochodzi z książki Mirjam Beile pt.: "Chleb własnego wypieku" i podaję go już po moich modyfikacjach. Przepis na bochenek o wadze 1000g.

Składniki:

- 450g mąki pszennej (typ 550)
- 150g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 1,5 łyżeczki soli
- 20g świeżych drożdży
- 300ml wody
- 80ml maślanki
- 1 łyżeczka cukru
- 2 średnie ugotowane ziemniaki

Wykonanie:

1. Ugotowane ziemniaki przepuszczamy przez praskę lub traktujemy blenderem na puszystą masę (ja używam blendera).

2. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta.

3. Do formy wlewamy maślankę i wodę. Płyny w całości przykrywamy wymieszanymi uprzednio mąkami. W jeden róg wkruszany drożdże, w drugi dajemy sól, w trzeci cukier i gdzieś na środku ziemniaki.

2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa zwykłego (na ogół jest to program 1), skórkę jak lubimy i wagę bochenka na 1000g. Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to ok. trzech godzin.

Chleb mieszany z automatu



Chleb mieszany, pszenno-żytni, na maślance, o chrupiącej skórce i cudownie miękkim miąższu. Jak większość chlebów pieczonych w domu, pozostaje miękki i świeży przez kilka dni. Osobiście bardzo lubię chleby na maślance, świetnie nadają się na pieczywo codzienne i smakują wyśmienicie z każdym dodatkiem.

Składniki:

- 400g mąki pszennej (u mnie typ 550)
- 190g mąki żytniej (u mnie typ 720)
- 80g mąki żytniej razowej (typ 2000)
- 2 łyżeczki soli
- 20g świeżych drożdży
- 370ml maślanki
- 80ml wody
- 2 łyżki prawdziwego masła
- 1 łyżeczka cukru

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy maślankę i wodę do formy, całość przykrywamy uprzednio wymieszanymi mąkami. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do dołka na środku wkruszamy drożdże, do kolejnego kąta wsypujemy cukier, do ostatniego – dodajemy masło.

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