

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 miąższu, 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.

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, skórke na średnią. Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to trzy godziny.
-

Chleb 100% pszenny z automatu



Chleb pszenny, bez dodatków innych mąk. Świetnie sprawdzi się jako pieczywo codzienne, długo zachowuje świeżość i chrupkość skórki.

Składniki:

- 450g mąki pszennej (u mnie typ 550)
- 225g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 2 łyżeczki soli
- 20g świeżych drożdży
- 375ml maślanki
- 100ml wody
- 2 łyżki oliwy lub oleju
- 1 łyżeczka cukru

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy

maślankę i wodę do formy, dodajemy olej. Całość przykrywamy uprzednio wymieszanymi mąkami. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do dołka na środku wkruszamy drożdże, do kolejnego kąta wsypujemy cukier.

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 pół na pół z automatu



Kulnarnie

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 maślanke 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.

Chleb mieszany na maślance



Chleb mieszany, pszenno-żytni z dodatkiem maślanki i zakwasu żytniego (mój przepis na zakwas znajdziecie [TUTAJ](#)). Doskonały jako pieczywo codzienne, długo pozostaje świeży, nawet kilka dni, a skórka przez cały ten czas jest krucha i chrupiąca.

Składniki:

- 575g mąki pszennej (typ 550)
- 100g mieszanki mąk żytnich (lub mąki żytniej)
- 2 łyżeczki soli
- 20g świeżych drożdży
- 370ml maślanki
- 75ml wody
- 4 łyżki zakwasu żytniego
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki oleju lub oliwy z oliwek

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy maślanke i wodę do formy, dodajemy olej i zakwas i w całości przykrywamy wszystko wymieszanymi mąkami. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do dołka na środku wkruszamy drożdże.
2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa zwykłego białego (na ogół jest to program 1). Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.

Chleb pszenno-żytni z dodatkiem zakwasu



Wracają przepisy na chleby z automatu! Dlaczego ich tak długo nie było? Zużyłam poprzednią maszynę do cna, piekąc przez kilka lat chleby, ciasta i wyrabiając ciasta na różne okazje. Pasek w maszynie rozsypał się na drobne kawałeczki. Na szczęście po miesiącach szukania podobnego automatu, mój mąż, będąc w pracy, znalazł taką za granicą i od przedwczoraj znowu ruszyła ona pełną parą :) Na pierwszy ogień poszło ciasto (którego już właściwie nie ma), a dzisiaj z rana upiekła nam chleb mieszany. Przepisem na ów chleb teraz się z Wami dzielę. Jest to chleb bardzo prosty, na wodzie, z dodatkiem zakwasu żytniego. Mój przepis na zakwas żytni znajdziecie [TUTAJ](#). Polecam i zapraszam.

Składniki:

- 100g mieszanki mąk żytnich (może być po prostu mąka żytnia)
- 550g mąki pszennej (typ 550)
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru

- 15g świeżych drożdży
- 50g masła
- 410ml wody
- 3 łyżki zakwasu żytniego

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy, dolewamy zakwas i w całości przykrywamy je mąką. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego cukier, do trzeciego kładziemy masło. W środku mąki robimy małe zagłębienie i wsypujemy do niego drożdże. Ważne, by podczas dodawania składników sól nie dotykała drożdży.

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

Chleb owsiano-klonowy (z automatu)



Bardzo smaczny chleb, delikatny i uniwersalny. Pięknie wyrasta, pięknie się rumieni, do tego jest zdrowy za sprawą domieszki mąki pszennej razowej oraz otrębów i płatków owsianych. Przepis pochodzi z książki C. Ingram i J. Shapter "Chleb. Wielka ilustrowana encyklopedia domowych wypieków", bardzo intensywnie przeze mnie ostatnio użytkowanej ;) Podaję proporcje na bochenek o wadze około 1000g. Chleb świetnie się kroi, pokroiłam na cienkie kromki nawet gorący. Polecam jako pieczywo codzienne.

Składniki:

- 115g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 500g mąki pszennej (typ 500)
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1,5 łyżeczki suszonych drożdży
- 50g masła
- 410ml wody
- 3 łyżki syropu klonowego
- 50g płatków owsianych
- 3 łyżki otrębów owsianych

Wykonanie:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu w kolejności sugerowanej przez producenta. Wlewamy wodę do formy, dolewamy syrop klonowy i w całości przykrywamy je mąką. Do jednego kąta formy wsypujemy sól, do drugiego cukier, do trzeciego kładziemy masło. W środku mąki robimy małe zagłębienie i wsypujemy do niego drożdże.
2. Ustawiamy maszynę na pieczenie pieczywa zwykłego białego (na ogół jest to program 1). Całkowity czas wyrabiania i pieczenia to nieco ponad trzy godziny.

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
