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.

Akcja "Syrop Klonowy"

Swoim poprzednim wpisem (Naleśniki drożdżowe półrazowe) chciałabym rozpocząć akcję “Syrop Klonowy”. Dla mnie syrop jest nieodłącznym dodatkiem do naleśników, pankejków, racuchów, czy lodów. Jakie Wy znajdujecie zastosowanie dla syropu klonowego ?

Akcja potrwa do końca wakacji, mogą w niej uczestniczyć wszystkie przepisy, w których znajdzie się syrop klonowy, również archiwalne. Serdecznie zapraszam :)

Akcję prowadzę w serwisie Akcje Kulinarne.



Placuszki amerykańskie



Trochę inna odmiana kanadyjskich pancakes, bardziej amerykańska, mniej słodka. Placuszki smażymy na maśle, więc są niezwykle aromatyczne, do tego puchate, moje dziecko uwielbia je jako danie obiadowe. Pyszne są z kwaskową konfiturą (u nas była morelowo-wiśniowa domowej roboty), osobiście lubię je – podobnie jak pancakes – z syropem klonowym.

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 3 łyżeczki cukru
- półtorej szklanki mleka
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 jajka
- łyżka roztopionego masła (nie zastępujemy tutaj masła margaryną)
- szczypta soli
- masło do smażenia
- konfitura, dżem, syrop klonowy lub po prostu cukier puder do posypania

Wykonanie:

1. Składniki na ciasto miksujemy mikserem tak, by powstało gęste ciasto. Odstawiamy na pół godziny.

2. Na rozgrzanej patelni (teflonowej) roztapiamy odrobinę masła. Lejemy ciasto w formie małych placuszków zachowując małe odległości pomiędzy nimi. Smażymy z obu stron na rumiano.