

Chleb pszenny

Składniki:

mąka pszenna typ 650	550 g
woda	330 ml
suszonych drożdży instant	7 g
soli	1,5 łyżeczki
oliwy lub oleju roślinnego	1,5 łyżki

Potrzebne narzędzia:

1. waga kuchenna
2. automat do pieczenia chleba

Przepis:

1. Składniki umieszczamy w formie automatu według kolejności: woda, oliwa, sól, mąka, drożdże.
2. Ustawiamy program podstawowy (1), średnie lub mocne wypieczenie skórki i wagę 700 g. Włączamy maszynę.



3. Po drugim zagniataniu, można otworzyć maszynę, zwilżyć dłonie wodą, wyjąć delikatnie ciasto, wyciągnąć mieszadło i ponownie włożyć ciasto. Nie jest to jednak konieczne, chleb można również upiec z mieszadłem i wyjąć je na koniec.

Po ostatnim charakterystycznym sygnale, gdy program się skończy, wyciągamy formę z automatu i wyjmujemy chleb.

Studzimy na kuchennej kratce, podajemy ze Smakowitą Pajdą z cebulką i jabłkiem.

Czas całkowity: 3 godz 33 min

Czas wyrastania: 2 godz 54 min

Czas wypieku: 40 min