Łatwy do zrobienia chleb domowej roboty

15 sierpnia 2022

Oto prosty przepis na smaczny i miękki chleb domowej roboty z użyciem wypiekacza do chleba. Wygląda tak, jak na zdjęciu (wczorajszy wypiek – połowę już zjadłem). Dzielę się moimi radami i spostrzeżeniami, a nie cudzymi, dlatego jeśli szukasz przepisu na chleb ręcznie wyrabiany i pieczony w piekarniku – znajdziesz je w internecie. Jeśli ktoś nie ma wypiekacza do chleba, może kupić – najtańsze są w internecie po ok. 200 zł, a na licytacjach można upolować tańsze.

Ostrzeżenie

Ostrzegam przed pieczeniem w wypiekaczach chlebów większych niż 500 g. Dla 750 i 1000 g ciasto może tak urosnąć, że wyjdzie z foremki i zaleje maszynkę.

Składniki

11 czubatych łyżek mąki pszennej typu 2000 (pełnoziarnista, wychodzi ok. ćwierć kilo)

11 czubatych łyżek mąki pszennej typu 450, 500 lub 750 (wychodzi ok. ćwierć kilo)

5 g suszonych drożdży (płaska łyżka stołowa) lub 1/4 kostki normalnych drożdży

2 duże płaskie łyżki cukru lub miodu

1 mała łyżeczka soli

1 kubek wody „po brzegi” (250 ml)

1 duża łyżka oleju

Można dodać zakwas chlebowy, ale nie jest on niezbędny. Doda chlebowi typową dla bochenków ze sklepu „gorzkawość”.

Mieszanie wstępne

Należy wymieszać wszystkie suche składniki, dolać wodę, jeśli ciasto jest zbyt rzadkie dodawać po 1 łyżce mąki, jeśli zbyt suche dolać trochę wody.

Na samym końcu mieszania składników dodać łyżkę oleju, aby ciasto ładnie odkleiło się od miski lub garnka.

Potem przerzucić ciasto do formy w maszynce do chleba (rozetrzeć trochę oleju na foremce, aby chleb się odlepił).

Odradzam wrzucanie wszystkich składników do maszynki do chleba, ponieważ mąka mące nierówna – mają różne poziomy wilgotności. Raz ciasto może wyjść za suche, innym razem za mokre. Dlatego najlepiej wymieszać je wstępnie ręcznie, a potem skorzystać z urządzenia.

Pieczenie i studzenie

Ustawić pracę maszynki na tryb chleba pełnoziarnistego (u mnie jest to program nr 5, ale inne modele maszynek mogą mieć inne

numery).

Chleb piecze się 4 godziny i kolejną 1 godzinę dopieka. Potem chleb trzeba wyjąć z formy i odstawić do ostygnięcia. Jeśli o nim zapomnisz – zawilgotnieje od pary wodnej. Chleb wilgotnieje też na styku z powierzchnią płaską i wygląda jak położony na kałuży wody, dlatego przy studzeniu ważny jest dopływ powietrza również od spodu.

Inne opcje

Można użyć innych gatunków i typów mąki.

Jeśli użyjesz wyłącznie mąki pełnoziarnistej typ 2000 – chleb będzie cięższy i bardziej sycący.

Jeśli użyjesz wyłącznie mąki typu 450 lub 500 – wyjdzie ci przepyszna bułka! Znacznie lepsza niż ze sklepu.

Jeśli użyjesz wyłącznie mąki żytniej pełnoziarnistej – chleb raczej ci się nie uda, bo mieszadło będzie wirować, a ciasto wokół niego będzie stać w miejscu. Chleb żytni jest najtrudniejszy do wykonania, dlatego lepiej używać lżejszej mąki żytniej, lub do pełnoziarnistej dodać mąkę pszenną typu 500 lub 450 (ale wtedy wyjdzie chleb mieszany). Jeśli koniecznie chcesz zrobić chleb żytni pełnoziarnisty, wymieszaj składniki mikserem a maszynki użyj wyłącznie do wzrastania ciasta i wypieku. Chleb wyjdzie ciężki, ale bardzo sycący.

Najpiękniej chleby rosną na mące orkiszowej, ale jest najdroższa.

Chleb z mąki owsianej jest trocinowaty i wyjątkowo niesmaczny. Jedzenie go to męczarnia.

Chleba z mąki kukurydzianej wychodzi żółty, słabo wyrośnięty i przypomina gęsty placek. Smak nieciekawy – trzeba lubić kukurydzę.

Chleb zrobiony na własnoręcznie zrobionej mące z ziarna pszenicy smakuje jak dawne chleby Grahama z czasów PRL (a nie te współczesne podróbki). Mąkę można zrobić młynkiem do kawy (tanie rozwiązanie), młynkiem do mielenia mąki (drogie rozwiązanie, nie mylić ze śrutownikiem) lub młynkiem-śrutownikiem (trzeba zabezpieczyć workiem, bo ziarno i mąka „pryskają” na wszystkie strony).

Autorstwo tekstu i zdjęcia: Maurycy Hawranek
Źródło: WolneMedia.net