

Λευκό ψωμί



BOSCH

Τεχνολογία για τη ζωή

Λευκό ψωμί



Υλικά:

750 γρ. αλεύρι

75 γρ. ξερή μαγιά

1 κ.γ. ζάχαρη

1 κ.γ. αλάτι

15 γρ. βούτυρο

400 γρ. χλιαρό νερό

Εκτέλεση:

1. Κοσκινίζουμε το αλεύρι σε ένα μπολ και ανακατεύουμε μέσα σε αυτό ομοιόμορφα την ξερή μαγιά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε πρώτα με τους γάντζους ζύμης του μίξερ χειρός σε χαμηλή ταχύτητα και μετά σε μεγαλύτερη ταχύτητα για περίπου 5 λεπτά ώστε να σχηματιστεί μια λεία ζύμη. Την αφήνουμε να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για μία ώρα ή χρησιμοποιούμε το πρόγραμμα «Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει».
3. Στη συνέχεια ζυμώνουμε απαλά τη ζύμη. Την πλάθουμε σε ένα καρβέλι και το τοποθετούμε πάνω στο λαδωμένο και αλευρωμένο ταψί γενικής χρήσης. Το αφήνουμε να φουσκώσει ξανά σε ζεστό μέρος για 20-30 λεπτά.
4. Στη συνέχεια το ψήνουμε σύμφωνα με τις οδηγίες.

Πρόταση ψησίματος:

Ταψί
Επίπεδο 2
Πρόγραμμα **θερμού αέρα**
στους 220°C

Λειτουργία Επιπρόσθετου Ατμού επίπεδο 3
Χρόνος ψησίματος 15 λεπτά

Μετά από 15 λεπτά
χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία
στους 180°C
Χρόνος ψησίματος 30-40 λεπτά

Λειτουργία Επιπρόσθετου Ατμού

Χρησιμοποίησε την εφαρμογή Home Connect, για να στείλεις τις επιθυμητές ρυθμίσεις στο φούρνο σου.



BOSCH

Τεχνολογία για τη ζωή