Chleb graham

6 porcji

2 h 10 min + 30 min

Składniki

- 200 ml wody
- 8 g świeżych lub 4 g suszonych drożdży
- 380 g mąki
- 2 łyżeczki polepszacza do chleba (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka soli
- 1 filiżanka ziaren np. maku, siemienia lnianego, słonecznika

Przygotowanie

1. Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.
2. Wlej 200 ml wody.
3. Podgrzej.
4. Dodaj 8 g świeżych lub 4 g suszonych drożdży, 380 g mąki, 2 łyżeczki polepszacza (opcjonalnie) i 1 łyżeczkę soli.
5. Wyrabiaj ciasto.

6 Dodaj trochę ziaren.

7 Wyrabiaj ciasto.

8 Przełóż ciasto do naoliwionej miski.

9 Przykryj ciasto folią i pozostaw do wyrośnięcia na około 1 godzinę, aż podwoi swoją objętość.

10 Wyjmij ciasto z miski i uformuj z niego bochenek lub bułki, a następnie włóż do formy do pieczenia.

11 Pozostaw do wyrośnięcia na kolejne 30 minut - do ponownego podwojenia rozmiaru.

12 Piecz przez ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C (dostosuj czas pieczenia do swojego piekarnika).

13 Gotowe do podania. Smacznego!