

Grahamový chléb

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Celozrnná mouka 500 g
- Droždí 30 g
- Mléko 500 ml
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku nasypeme do mísy a uděláme důlek. Do důlku přidáme mléko (vodu) a lžičku cukru. Řádně promícháme a necháme 30 minut kynout. Přidáme sůl, vypracujeme těsto a opět necháme 30 minut kynout. Poté těsto přendáme na pracovní desku stolu a vytvoříme z něj bochánky, které můžeme posypat kminem, ovesnými vločkami, mákem či sezamovými semínky. Bochánky přendáme na plech a necháme 20 minut kynout.

Pečeme při středně teplé troubě (jako zábrana zbytečnému vysušení chleba je dobré při pečení vložit do trouby nádobku z vodou). Před dopečením chléb potřeme vodou (kůrka bude měkčí).