



## 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.



Dodaj trochę ziaren.



Wyrabiaj ciasto.



Przełóż ciasto do naoliwionej miski.



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



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



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



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



Gotowe do podania. Smacznego!

---