

Lekki graham na drożdżach

Czas wykonania: 2 h 30 min **Ilość porcji:** 1,2 kg (forma 12 x 35 cm)

Składniki:

- 400 g mąki pszennej
- 400 g mąki pszennej razowej
- 40 g drożdży
- 500 ml mleka (2 szklanki)
- 125 ml oleju
- 2 łyżeczki soli



Przygotowanie:

W dużym naczyniu wymieszać obie mąki, zrobić dołek i pokruszyć drożdże. Wlać połowę mleka (o temperaturze pokojowej) i dokładnie wymieszać, aż drożdże się rozpuszczą. Zaczyn oprószyć mąką, nakryć naczynie ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 15 minut.

Po tym czasie dodać resztę składników i wyrobić ciasto przez 10 minut. Ponownie odstawić ciasto pod przykryciem na 30 minut w ciepłe miejsce.

Błazkę do pieczenia (forma 35 cm x 12 cm) wysmarować masłem. Ciasto jeszcze raz wyrobić przez 5 minut i przełożyć do formy. Odstawić na kolejne 30 minut.

Chleb piec 45 minut w 200 stopniach.