





## Chleb Graham

 smakujmy

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 70 min

 łatwy

 10 porcji

### Składniki:

mąka pszenna - 1 kg  
otręby pszenne - 3 garść  
drożdże - 10 dag

kminek - 3 łyżeczka  
sól - 1 i 1/2 łyżeczka  
ew. siemię lniane lub sezam - 2-3 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Składniki na 2 keksówki

Mąkę, otręby, kminek, sól i ew. sezam lub siemię wymieszać w misce, ustawić na garnku z ciepłą wodą, by składniki się ogrzały. Drożdże rozetrzeć w niewielkiej ilości wody, wymieszać tę zawiesinę z litrem przegotowanej ciepłej wody, wlać do ogrzanych suchych produktów, wszystko bardzo starannie wymieszać i wyrobić drewnianą łyżką. Dwie długie wąskie blaszki wysmarowane masłem i posypane otrębami lub bułką tartą napęlić ciastem (do połowy wysokości), odstawić w ciepłe miejsce, by wyrosło. Piec ok. 60 min w piekarniku nagrzanym do 200 st. C (na termoobiegu będzie szybciej).