# Grahamki z czosnkiem i bazylią

Jolanta Okonek

Polecane na: **pieczywo**

## Warto wiedzieć:

125 min | łatwy | 6 porcji

## Składniki:

- mąka pszenna typ 650 - 400 g
- mąka graham typ 1850 - 230 g
- drożdże świeże - 25 g
- sól - 1 łyżeczka
- cukier - 1/2 łyżeczka
- ciepła woda - 300 ml
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- białko - 1 szt.
- posiekana bazylia - 20 g
- posiekany czosnek - 10 g
- woda - trochę
- ziarna do posypania - trochę

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Obie mąki wsypujemy do miski, dodajemy sól, cukier i mieszamy.

*KROK 2:* Następnie wkruszamy drożdże, dodajemy białko, bazylię i czosnek. Wlewamy stopniowo wodę i wyrabiamy dokładnie ciasto. Na koniec dodajemy oliwę z oliwek i ponownie zagniatamy.

*KROK 3:* Miskę przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę.

*KROK 4:* Po tym czasie ciasto dzielimy na 6 części i formujemy z nich bułki. Każdą z nich układamy na blasze lekko posmarowanej olejem. Przykrywamy i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia na 30 minut. Przed włożeniem do piekarnika smarujemy wierzch bułek wodą i posypujemy ulubionymi ziarnami. Pieczemy 20-25 minut w temperaturze 200 stopni C.