# Pravý grahamový chléb

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

400 g hladké mouky
400 g pšeničného šrotu
40 g droždí
0,5 l vlažného mléka
1 čajová lžička soli
0,12  j oleje
mouka na plech

## Postup

Mouku prosejeme do mísy a smícháme s pšeničným šrotem. Doprostřed vyhloubíme důlek, rozdrobíme do něj droždí, zalijeme polovinou mléka a zaděláme kvásek. Kvásek posypeme moukou a necháme 15 minut v pokojové teplotě kynout. Přidáme zbylé mléko, sůl, olej, a vypracujeme hladké těsto. Mísíme tak dlouho až se na těstu začnou tvořit bubliny a přestane se chytat mísy. Přikryjeme a necháme zase 30 minout kynout těsto. Těsto přendáme z mísy na pomoučený vál a vytvarujeme pecen. Plech na pečení posypeme moukou, položíme na ni pecen, přikryjeme a necháme ještě 20 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 200 °C. Pecen posypeme moukou a pečeme 45 až 50 minut. Na začátku pečení postavíme na dno trouby ohnivzdornou misku s vodou.

## Poznámka

1 pecen