

Hljeb od graham brašna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** graham brašna
- **100 g** inegralnog brašna
- **200 g** pšenice brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šećera
- **1 vrećica** instant kvasca
- **oko 300 ml** tople vode

Priprema

Sjediniti brašno, so, šećer i kvasac, pa sipati vodu. Zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno oko 40 minuta. Oblikovati hljeb, pa staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Ostaviti da miruje oko 20 minuta.

Pecnicu zagrijati na 200 C. Hljeb zarezati i posuti brašnom. Peci oko 35 minuta.

Pecen hljeb kratko prohladiti, pa poslužiti.

Savet