GRAHAM ŽEMLJICE

Potrebujemo:

* 1 kg  moke  (850 g bele moke, 150 g graham,)
* 42 g kvasa
* 0,5 dl olja
* 2 mali čajni žlički soli
* 2 žlici sladkorja
* približno 5 dl tekočine (mleko in vode),

Zamesimo testo, vzhajamo, pregnetemo,razdelimo na 30 enakih delov (po 5 dag),

oblikujemo kroglice, malo počakamo, naredimo podolgovate svaljke. Z leseno palico razdelimo po dolžini na dva enaka dela, žemljo obrnemo in naj vzhaja na pomokanem prtu. Vzhajane žemlje obrnemo, jih položimo v naoljen  pekač in pečemo na 200 stopinj,6 do 10 minut.

Recept: Darinka Kranvogel