

Bagietka

Lista składników:

- Mąka pszenna „typ 500” 600 g (4 szklanki)
- **SUCHY ZAKWAS PSZENNY DURUM** 24 g (2 łyżki)
- Sól 18 g (3 łyżeczki)
- Drożdże świeże 12 g (1/8 małego opakowania lub 4 g suchych drożdży)
- Woda zimna 370 ml (1 ½ szklanki)



Wykonanie:

- Drożdże wymieszaj z wodą
- Wsyp wszystkie suche składniki do misy miksera
- Wlej mieszaninę drożdży z wodą
- Mieszaj na średnich obrotach około 10 do 12 minut
- Wyrobione ciasto przełóż do pojemnika wysmarowanego oliwą pozostaw pod przykryciem na jedną godzinę
- Podziel ciasto na 3 części
- Uformuj kule
- Pozostaw pod przykryciem na 15-20 minut
- Uformuj bagietki
- Przełóż bagietki na blachę
- Pozostaw pod przykryciem do wyrośnięcia w ciepłym nieprzewiewnym miejscu na około 15-20 minut
- Natnij bagietki trzema cięciami ostrym nożem
- Pozostaw do wyrośnięcia na około 15-20 minut (nie przykrywaj bagietek ściereczką)
- Piecz w temperaturze 180°C góra i dół lub w 160°C z termo-obiegiem
- Czas pieczenia 30-35 minut
- Piecz do uzyskania złocistego koloru



czas przygotowania: 3 godziny	skala trudności: łatwe	wartość energetyczna w 100g: 206 kcal / 862kJ
-------------------------------	------------------------	---