

Bagietka korzenna



Bardzo łatwe i szybkie bagietki o delikatnie korzennej nucie. Z chrupiącą, rumianą skórką.

Bagietka korzenna

/6 mini-bagietek lub 3 duże/

Składniki:

500 g mąki pszennej(Polskie Zakłady Zbożowe, PZZ S.A.)
1,5 łyżeczki soli(„*PRODUKT-SOL*” sp. z o.o.)
1 łyżka cukru(*CUKROHURT Sp. z o.o.*)
1 łyżka oleju roślinnego(*Zakłady Tłuszczowe w Bodaczowie Sp. z o.o.*)
1 łyżeczka przyprawy do piernika(PRYMAT)
300 ml wody(*Nałęczów Zdrój Sp. z o.o.*)
15 g świeżych drożdży (lub 1 łyżeczka suszonych instant) Dr. Oetker
Polska Sp.z o.o.

Przygotowanie:

Drożdże rozkruszyć do miseczki, wsypać łyżeczkę cukru, wlać 2-3 łyżki wody, wymieszać i odstawić na 15 minut.

Do dużej miski wsypać mąkę, sól, cukier, przyprawę do piernika.

Wymieszać. Wlać zaczyn, olej i mieszając powoli dodawać wodę.

Zagnieść sprężyste, ale niezbyt twarde ciasto (w razie potrzeby można dolać wody).

Przełożyć do miski posmarowanej olejem, przykryć ściereczką i odstawić do wyrastania na ok. godzinę. Powinno podwoić objętość.

Następnie podzielić ciasto na 3 części i uformować z nich bagietki lub małe bułeczki. Ułożyć je w formie do bagietek lub na dużej blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Uformowane bułki odstawić do wyrastania na 30-40 minut.

Piekarnik nagrzać do 230 st C.

Wstawić bułki, uprzednio je nacinając ostrym nożem lub żyłką, spryskać piekarnik wodą. Po 10 minutach zmniejszyć temp. do 210 st. i dopiekać jeszcze 15-30 minut (czas pieczenia zależy od wielkości bułek).

Ostudzić na kuchennej kratce.

Smacznego!