

Domowe bagietki - bez konserwantów



Autor: **pasjonata**
Przepisów: **76** Ocena: **1427**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Zaczyn drożdżowy:
- 250g mąki pszennej
- 250 ml wody
- 2g świeżych drożdży
- Ciasto:
- wcześniej przygotowany zaczyn drożdżowy
- 300 g wody
- 10 g świeżych drożdży
- 600 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki soli

Sposób przygotowania:

1 Dzień przed pieczeniem:

Wymieszać dokładnie w większej misce wszystkie składniki na zaczyn drożdżowy. Odstawić w temp. pokojowej na 12-16 godzin do fermentacji.

2 W dniu pieczenia:

Drożdże rozpuścić w wodzie, połączyć z mąką i solą. Dodać zaczyn drożdżowy. Wymieszać.

Ciasto przełożyć na oprószoną mąką stolnicę i zagniatą, aż ciasto będzie sprężyste i przestanie się kleić do rąk.

Przełożyć z powrotem do miski, przykryć folią spożywczą lub ściereczką i odstawić w temp. pokojowej na ok. 2-3 godz. Można skrócić ten czas, wkładając ciasto do lekko nagrzanego piekarnika, ale im ciasto dłużej rośnie, tym jest bardziej smaczniejsze. W połowie tego czasu można zwilżoną dłonią naciągać każdy bok ciasta do środka. Dzięki temu uzyskamy bardziej puszyste bagietki.

Ciasto jest gotowe, gdy co najmniej podwoi swoją objętość.

3 Ciasto przełożyć z powrotem na oprószoną mąką stolnicę. Lekko zagnieść i podzielić na 3 równe części.

Uformować bagietki i przełożyć na blachę do pieczenia.

Odstawić na kolejne 2 godz.

Piekarnik rozgrzać do temp. 220 st. C.

Bagietki delikatnie ponacinać nożem i wstawić do piekarnika.

Na dno piekarnika wrzucić 3 kostki lodu, dzięki temu piekarnika zaparuje się a bagietki będą miały chrupiącą skórkę.

Piec 20-25 min w temp 220 st. C.

Po tym czasie wyjąć bagietki z piekarnika i odstawić na kratkę do ostudzenia, aby odparowały.

Smacznego.

- 4 P.S. Przy przygotowaniu tych bagietek jest trochę "zachodu", ale na prawdę warto poświęcić dłuższą chwilę przy ich przygotowaniu, aby później zachwycać się smakiem.

Twoje notatki do przepisu: