

FRANCUSKA BAGIETKA

„Gdy byłam w Paryżu, codziennie rano szłam do pobliskiej piekarni po świeże bagietki. Jedliśmy je z nutellą i kremem ciasteczkowym popijając kawą. Od tej pory chciałam upiec swoje domowe bagietki. Udało się, są tak pyszne, że bez wątplenia będziecie zaskoczeni.”



SKŁADNIKI:

- 1 szklanka mleka
- 2,5 łyżki masła
- 1 szklanka wody
- 16 g drożdży świeżych
- 2 łyżeczki cukru
- 4 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki soli

PRZYGOTOWANIE:

- Mleko zagotować. Wyłączyć ogień, dodać masło i szklankę zimnej wody. Mieszaninę ostudzić do około 30 stopni (tak aby było ciepłe, ale nie gorące!). Dodać drożdże i cukier. Wymieszać do rozpuszczenia drożdży.
- Mąkę przesiać (lub nie jak Wam się nie chce), dodać sól i wymieszać z mąką. Następnie wlać mokre składniki. Wyrobić elastyczne ciasto około 10 minut. Odstawić do wyrośnięcia na około 1 – 1,5 godziny.
- Po tym czasie podzielić ciasto na 4 części i z każdej uformować bagietkę.
- Na blasze piekarnika wyłożyć papier i ukształtować go na okrągło w kształt bagietki (możecie zobaczyć to na moim instagramie).

- Bagietki wyłożyć w papier i odstawić pod przykryciem do wyrośnięcia na 20–30 minut. Piekarnik w tym czasie rozgrzać do 250 stopni.
- Po tym czasie naciąć bagietki, wykonując 4 lub 5 nacięć ostrym nożem, żyletką, skalpelem (Bardzo delikatnie).
- Piec 10 minut w 250 stopniach i kolejne około 10 minut do zrumienienia w 200 stopniach.
- Na spód piekarnika postawić naczynie żaroodporne z wrzącą wodą (para wodna tworzy chrupiącą skórę na bagietkach).