

Bajgle tureckie

„Przepis ten jest już w moim domu dobrych kilka lat. Gdy upiekłam je po raz pierwszy wszyscy przepadliśmy. Chrupiące, obficie posypane sezamem i maślane. Efekt murowany.”

SKŁADNIKI:

- 25 g drożdży świeżych
- 100 ml mleka
- 2 płaskie łyżki cukru
- 650 g mąki pszennej
- 220 ml wody
- 1 jajko
- 2 łyżki masła
- 1 i ¼ łyżeczki soli (u mnie himalajskiej), zwykłej 1 łyżeczka

Do posypania:

- 80 ml wody +1 łyżka miodu
- Sezam/mak

PRZYGOTOWANIE:

- Drożdże, mleko, cukier wymieszać do rozpuszczenia. Następnie dodać resztę składników (mąkę można przesiać) i wyrobić na gładkie ciasto, najlepiej za pomocą robota kuchennego. Nie dosypywać więcej mąki.
- Gotowe ciasto odstawić pod przykryciem na 1,5 godziny do podwojenia objętości. Następnie po tym czasie podzielić ciasto na około 10 równych porcji. Z każdej porcji uformuj długi wałeczek. Złóż na pół i zapleć jeden na drugi w spiralkę. Następnie złóż końce i przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Zachowaj odstępy pomiędzy bajglami. Ja na jedną blaszkę wykladam 5 bajgli.
- Przykryj i odstaw na 30 minut uformowane bajgle. Nagrzej piekarnik do 190 stopni. Po tym czasie wodę wymieszaj z miodem i posmaruj bajgle, posyp obficie sezamem lub makiem. Można najpierw delikatnie uprażyć sezam, ale ja tego nie robię bo w piekarniku i tak się lekko sprząży. Piecz do zarżnięcia ok 20 -25 minut.

Źródło przepisu: gotujebolubi.pl