

BAJGLE



Pieczyno

🕒 1 godzina 15 minut 👤👤👤👤👤👤👤👤

Składniki:

500 g mąki pszennej chlebowej
300 ml wody
1 i 1/4 łyżeczki suchych drożdży
2 łyżki cukru
1 łyżeczka soli
żółtko jajka
mak



Do miski wsypać mąkę, 1 łyżkę cukru, sól oraz drożdże. Wlać wodę i wyrobić ciasto. Wyrabiać przez 5 minut, do momentu aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Ciasto przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na około 1,5 godziny. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.

Następnie podzielić ciasto na 10 równych kawałków, z każdego uformować kulkę. Następnie oprószonym mąką palcem zrobić w kulce otwór o szerokości 4 cm (najpierw jednym palcem, kręcimy ciasto wokół palca, a potem dwoma palcami).

Uformowane bajgle kłaść na oprószony mąką blat i pozostawić do wyrośnięcia na 30 - 40 minut.

Pod koniec rośnięcia w dużym garnku zagotować 2 litry wody, dodać 1 łyżkę cukru. Doprowadzić do wrzenia. Ostrożnie kłaść na wodzie wyrośnięte bajgle, gotować 1-2 minuty z każdej strony. Wyjąć z wody, osuszyć.

Kłaść na wyłożonej papierem do pieczenia blasze, posmarować żółtkiem wymieszanym z 1 łyżką wody, posypać makiem. Piec w temperaturze 200°C przez 15 minut.

Wskazówki:

Ciasto na bajgle można zagnieść w maszynie do chleba. Wówczas umieszczamy wszystkie składniki w kolejności woda, cukier, sól, mąka, drożdże i nastawiamy program Dough - ciasto rosnące.