Bagietka francuska

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 2
Czas pieczenia: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego założyć nóż, wlać wodę, dodać drożdże. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do wody z drożdżami dodać mąkę i sól. Zamknąć pokrywę dzbanka.

Krok 3 - Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, obroty 4. Po tym czasie wyrabiać ponownie – funkcja wyrabiania ciasta - czas 2 minuty, prędkość 1.

Krok 4 - Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do innego naczynia, przykryć ściereczką, pozostawić do wyrastania na ok. 30min.

Krok 5 - Ciasto wyłożyć na stolnicę, uformować kulę i ponownie pozostawić do wyrastania na ok. 30 min.

Krok 6 - Kulę ciasta przekroić na pół ostrym nożem, następnie każdą część ponownie wzdłuż na pół. Z każdej porcji ciasta uformować podłużną bagietkę, położyć na blasze do pieczenia, naciąć ostrym nożem i za pomocą pędzelka posmarować wodą

Krok 7 - Bagietki włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 180˚C, piec z termoobiegiem ok. 15-20 min aż skórka będzie rumiana.

Wskazówki :

Z ciasta można formować również podłużne bułeczki.