

Bagietka śródziemnomorska

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 5 min + 13 godzin wyrastanie ciasta

Liczba porcji: 2

Czas pieczenia: 15- 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego z nożem włożyć 100 g pomidorów suszonych osączonych z zalewy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 12 sekund, prędkość 5.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć pomidory do innego naczynia. Dzbanka nie myć.

Krok 3 - Do naczynia miksującego założyć nóż, wlać 340 g wody, dodać 15 g pokruszonych, świeżych drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać – temperatura 37°C, czas 2 minuty, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do wody z drożdżami dodać 500 g mąki, 2 płaskie łyżeczki drobnej soli oraz 2 łyżeczki suszonej bazylii i 2 łyżeczki suszonego oregano. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do ciasta dodać posiekane wcześniej suszone pomidory. Zamknąć pokrywę, wyrabiać ponownie – funkcja wyrabiania ciasta - czas 3 minuty, prędkość 2.

Krok 6 - Za pomocą łopatki wyłożyć ciasto do innego naczynia, przykryć folią

spożywczą lub przykryć pokrywką tak, aby ciasto nie obsychało. Wstawić do lodówki na około 12 godzin (najlepiej na noc).

Krok 7 - Miskę z ciastem wyjąć z lodówki i pozostawić na ok. 30 minut w temperaturze pokojowej. W tym czasie wyłożyć płaską blachę papierem do pieczenia.

Krok 8 - Ciasto wyłożyć na stolnicę lub blat dobrze posypane mąką, nie ugniatać. Za pomocą noża podzielić ciasto na 2 części, uformować każdą część ciasta w podłużny kształt i dwukrotnie przekroić. Położyć na przygotowanej blasze do pieczenia i pozostawić na 30 minut do wyrośnięcia. W tym czasie rozgrzać piekarnik do 220°C.

Krok 9 - Bagietki włożyć do piekarnika nagrzanego do temp 220°C, piec z termoobiegiem ok 15-20min aż skórka będzie rumiana.