



Domowe Bajgle

Składniki

Ciasto

- 0,5 kg mąki Mąki Basi Extra Wypiek
- 30 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka sol
- 1 łyżeczka cukru (do ciasta)
- 2 płaskie łyżki cukru do gotowania
- 200 ml ciepłego mleka+ 100 ml ciepłej wody
- jajko do posmarowania

Dodatki

- siemię lniane, mak, sezam lub nasiona słonecznika, według własnego uznania

Sposób przygotowania

Zaczyn

Aby zrobić zaczyn wymieszaj: drożdże, 3 łyżki mąki, łyżeczkę cukru i płyn (woda + mleko). Wymieszane składniki odstaw na 15 minut aby drożdże ruszyły.

Ciasto

Po tym czasie wymieszaj resztę mąki, sól z przygotowanym zaczynem. Wyrobi gładkie ciasto i odłóż je do wysmarowanej olejem miski na ok. godzinę. Po tym czasie jeszcze raz wyrabiaj ciasto. Uformuj z niego wałek i podziel na 8-10 części. Z każdej części uformuj kulkę, a następnie zrób w niej dziurkę. Postępuj tak z każdą częścią. Następnie tak przygotowane bułeczki ułóż na papierze do pieczenia, przykryj ściereczką pozostawiając do wyrośnięcia na 40 minut

gotowanie ciasta

Po tym czasie każdą bułeczkę wrzucać do posłodzonej 2 łyżkami cukru gotującej się wody. Gotować je po ok 1 minucie z każdej strony po czym wyłożyć na blachę wyłożoną czystym, suchym papierem, posmarować rozmaconym jajkiem i posypać ulubionymi ziarnami. Następnie umieść bułeczki w piekarniku nagrzanym na 180 stopni i piecz, aż nabiorą złotego koloru przez ok. 25-30 minut. Smacznego! :)