



# Francuskie bagietki

## Składniki

### Ciasto

- drożdże
- ciepła woda
- mąka Basia Extra Wypiek
- sól

## Sposób przygotowania

### Francuskie bagietki

Wymieszać drożdże z ciepłą wodą w dużej misce i odstawić na około 5 minut (powinna pojawić się piana). W osobnej misce wymieszać sól i mąkę. Do miski z drożdżami wsypać 2 szklanki wymieszanej mąki i wymieszać za pomocą drewnianej łyżki. Następnie drożdże z wymieszaną mąką dodać do pozostałych 2 szklanek mąki i wymieszać (ciasto będzie sztywne). Wyłożyć na lekko posypanym mąką blacie. Zagnieść rękami, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne - przez około 5-7 minut. W miarę potrzeby dodać trochę więcej mąki, żeby ciasto nie było zbyt kleiste.