

Bagietka korzenna



Składniki

300 g - mąka pszenna typ
500

200 g - mąka żytnia typ
720

1,5 łyżeczka - sól

1 łyżeczka - cukier

1 łyżeczka - przyprawa
korzenna do pierników

8 g - drożdże suche

1 łyżka - oliwa

Opis wykonania

Bagietka o chrupiącej, rumianej skórce i charakterystycznej, delikatnej korzennej nucie.

Mieszamy mąkę (pszenną i żytnią) z solą, cukrem, drożdżami i przyprawą do piernika. Wlewamy wodę i oliwę, wyrabiamy ciasto (ręcznie lub mikserem). Powinno być gładkie, sprężyste i niezbyt twarde. Ciasto przekładamy do miski posmarowanej olejem, przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około godzinę. Powinno podwoić swoją objętość. Następnie dzielimy ciasto na 3 części i z każdej formujemy bagietkę. Układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Uformowane bagietki odstawiamy do wyrastania na 30-40 minut. Nagrzewamy piekarnik do 230 st.C. Przed włożeniem do piekarnika bagietki nacinamy ostrym nożem lub żyłką, a piekarnik spryskujemy wodą. Po 10 minutach pieczenia zmniejszamy temperaturę do 210 st.C i dopiekamy bagietki jeszcze przez 10-20 minut (czas pieczenia zależy od wielkości bułek). Upieczone bagietki studzimy na kratce.