

Pszenne bagietki z złotym siemieniem lnianym



Składniki

25 g - świeżych drożdży
1/2 łyżeczka - cukru
1 łyżeczka - soli
250 ml - ciepłej wody
400 g - maki pszennej
50 g - siemę lniane złote

Opis wykonania

Domowe pieczywo jest pyszne, każdy o tym wie i jeśli tylko chce, to może ciasto samemu przygotować i z niego bagietki uformować.

Drożdże rozpuszczamy w wodzie z dodatkiem soli, cukru i 100 g mąki. Przykrywamy ściereczką i pozostawiamy w ciepłe miejsce na ok. 15 min. Do wyrośniętego zaczynu dodajemy pozostała część mąki i wyrabiamy gładkie, jednolite ciasto. Formujemy kulę, przekładamy do miski, przykrywamy wilgotną ściereczką i pozostawiamy na ok. 30 min. w ciepłym miejscu. Ciasto powinno zwiększyć swoją objętość. Wyrośnięte ciasto ponownie zagniatamy, spłaszczamy na prostokąt. Ciasto składamy do środka, najpierw od dłuższego boku, później węższego. Tą czynność powtarzamy 3 – 4 razy. Formujemy wałek, który dzielimy na 3 równe części. Każdą część ciasta jeszcze raz zagniatamy jw. Wystarczy jeden raz wykonać tą czynność. Ciastu nadajemy kształt podłużny o dł ok. 20 – 25 cm i obtaczamy w siemieniu lnianym. Takie bagietki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Papier między ciastem składamy jak harmonijkę, bagietki będą rosły w górę i nie skleją nam się podczas pieczenia. Za pomocą ostrego noża ciasto nacinamy w kilku miejscach. Przykrywamy wilgotną ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na kolejne 30 min. Bagietki pieczemy w 200°C ok. 15 – 20 min.