

Rustykalne bagietki pszenno-żytnie



Składniki

250 g - mąka pszenna typ
650 + ok 100 g do
podsypywania ciasta
250 g - mąka
żytnieachlebowa
50 g - świeże drożdże lub
1 op. suszonych drożdży
250 ml - ciepłe mleko
100 ml - woda
2 łyżka - masło
2 łyżeczka - sól
2 łyżeczka - cukier
1 łyżeczka - olej do
posmarowania miski

Opis wykonania

Chleb pszenno-żytni ma wiele zalet i właściwości odżywczych. Można upiec go również w formie... bagietek! Bagietki mają być rustykalne, mają wyglądać jakbyśmy je zrobili od niechcienia, są idealne na śniadanie.

Podgrzać w rondelku mleko (ale nie ma być gorące, aby nie zabić drożdży) dodać pokruszone drożdże, masło, wsypać cukier, sól i utrzeć do rozpuszczenia, dodać wodę i wymieszać. Zaczyn wlać do miski robota. Połączyć oba rodzaje mąki i stopniowo dosypać do miski z zaczynem, wymieszać do uzyskania gładkiego ciasta. Miskę natłuścić olejem i przełożyć do niej ciasto, przykryć bawełnianą ściereczką i pozostawić aż ciasto podwoi swoją objętość. Błat obsypać mąką pszenną, wyłożyć ciasto, lekko spłaszczyć i podsypując mąką złożyć w tzw. kopertę, powtarzać tę czynność kilkakrotnie. Uformować spory wałek i podzielić ciasto na 4 części. Z podanych składników uformować bagietki o długości blaszki i szerokości około 5 cm. Z każdej części ciasta uformować wałek, zwinąć go spiralnie, można je również ponacinać w kilku miejscach. Bagietki ułożyć na papierze do pieczenia obsypanym mąką, lekko obsypać mąką również bagietki i odstawić ponownie do wyrośnięcia na około 15 minut, w tym czasie nagrzać piekarnik do 230 stopni C. Aby bagietki były chrupiące, na dno piekarnika wstawić żaroodporne naczynie z 250 ml wody, albo spryskać wodą powierzchnię bagietek. Wstawić blachę z wyrośniętymi bagietkami i piec około 20-25 minut. Studzić na kratce.