




Bagietki

 MagdalenaKK

Polecane na: [pieczywo](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 135 min

 1 porcja

Składniki:

ciepła woda - 300 ml
świeże drożdże - 10 g
cukier - 1 szczypta

sól - 1 łyżeczka
mąka pszenna typ 750 - 380 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski robota kuchennego wlać wodę. Następnie dodać cukier i drożdże. Rozmieszać różgą do całkowitego rozpuszczenia. Następnie dodać mąkę i sól. Ciasto wyrobić za pomocą haka. Będzie luźne, ale takie ma pozostać. Ciasto posypać lekko mąką i odstawić na 1,5 godziny.

KROK 2: Piekarnik nagrzać do 245 stopni Celsjusza. Stolnicę posypać mąką i wyłożyć na nią ciasto. Podzielić je na dwie części i z każdej uformować podłużną bagietkę. Bagietki ułożyć na wyłożonej papierem blasze do pieczenia. Piec przez 20-25 minut. Studzić na kratce.