

• BAGIETKI Z MAKIEM I CEBULKĄ •

Składniki:

- 400 g mąki białej
- 8 g Drożdży Babuni
- 2 łyżki oliwy
- duża cebula zeszkłona na oliwie
- łyżeczka maku
- 1 łyżka cukru
- 1,5 łyżeczki soli
- 250 ml wody

Przygotowanie:

Mąkę wymieszać z drożdżami i suchymi składnikami, mieszając (najlepiej mikserem) powoli wlewać wodę, na końcu dodać cebulkę przysmażoną na oliwie i oliwę. Zagnieść dosyć luźne ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić do wyrastania na 1 godzinę lub do czasu podwojenia objętości ciasta.

Podzielić na 3 części i uformować z nich bagietki. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć ściereczką i zostawić do wyrastania na 45 minut.

W tym czasie rozgrzać piekarnik do 230 st C.

Wyrosnięte bagietki ponacinać ukośnie ostrym nożem lub żyletką. Wstawić do piekarnika, jednocześnie wysypując na dno piekarnika kostki lodu (można też spryskać wewnątrz piekarnika wodą ze spryskiwacza – nie spryskujemy grzałki i żarówki).

Piec 10 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 210 st C i dopiekać kolejne 30 minut – należy uważać, by bagietki się równo przypiekały. Najlepiej sprawdzić stopień ich zrumienienia po ok. 30 minutach w piekarniku. Jeśli wierzch jest rumiany, a spód nie, można przykryć je folią aluminiową i dopiekać w ten sposób.

Po upieczeniu spryskujemy delikatnie wodą i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Smacznego!