

• BAJGLE DROŻDŻOWE •

Składniki:

- 500 g mąki pszennej (typ 650)
- 5 g Drożdży Babuni (5 g)
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 350 ml wody
- Dodatkowo:
 - 1 jajko do posmarowania
 - ok. 2 litrów wody do parzenia

Przygotowanie:

Mąkę, sól, drożdże i 1 łyżkę cukru wsypać do miski. Dodać letnią wodę i wyrobić elastyczne ciasto. Przykryć ściereczką i odstawić na 1,5 godz. do wyrośnięcia. Następnie ciasto wyłożyć na oprószony mąką blat, rozwałkować i podzielić na 10 części. Z każdego kawałka uformować bułeczkę. Na środku zrobić palcem otwór o wielkości ok. 3,5 cm. Odłożyć w suche miejsce, przykryć ściereczką i zostawić do wyrośnięcia na około 30 minut. W szerokim garnku zagotować 2 litry wody (dodać do niej 1 łyżkę cukru). Do gotującej się wody włożyć bajgle. Parzyć je po 1-2 minuty z każdej strony. Po wyjęciu z garnka osuszyć. Bajgle posmarować roztrzepanym jajkiem (dodatkowo można posypać ulubionymi nasionami). Piec w temp. 200°C przez 15 minut.

Smacznego!