

Bagietki wiedeńskie

Préparation : 35 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 500g maki grawitacyjnej lub T45
- 20g świeżych drożdży
- 8g soli
- 80g cukru
- 250g pełnotłustego mleka
- 35g wody
- 90g masła
- 1 żółtko jajka do glazury

Préparation

1. Twój idealny niadanie, jakie jest?
2. Kiedy byś miał masła, pamiętaj, że rzadko byś miał tak świeżego, jak wtedy, gdy miał niadanie z bagietki wiedeńskiej.
3. Lekko przypieczona kawałek, na sucho lub z kremem do smarowania = świeżość i zapach, który temu towarzyszy!
4. W końcu zdecydowałam się to zrobić w domu, a to jest bardzo proste: jak ciasto brioszowe bez jajek i z mało tłuszczem, więc uważam, że łatwiejsze niż brioszki dla tych z was, którzy nie mają roboty.
5. Można je bez problemu przygotować także świeżo na następny dzień.
6. Wystarczy je dobrze zapakować, aby zachować swoją teksturę, a w razie potrzeby można je wstawić do mikrofalówki na kilka minut z szklanką wody, aby znów stały się miękkie.
7. Na koniec dodam, że robię je na sucho, ale można dodać kawałek czekolady pod koniec zagniatania, aby uzyskać czekoladowe twersje!
8. Materiały: Robot kuchenny Formy do bagietek (nie niezbędne, można je równie dobrze piec na blasze pokrytej papierem do pieczenia) Czas przygotowania: 30 minut + czas fermentacji + 12 minut pieczenia Na 3 bagietki:
Składniki: maki grawitacyjnej lub T45 świeżych drożdży soli cukru pełnotłustego mleka wody masła 1 żółtko jajka do glazury Przepis: W misce roboty z hakiem, wlej mleko, wodę i pokruszone świeże drożdże.
9. Przykryj miskę, a następnie dodaj sól i cukier.
10. Ugniataj przez kilka minut, a ciasto odchodzi od ścianek miski.
11. Następnie dodaj masło pokrojone na małe kawałki i ponownie zagniataj, a ciasto będzie elastyczne i odchodzi od ścianek miski.
12. Uformuj kulę i pozostaw ciasto do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej przez 30 minut.
13. Następnie wstaw je do lodówki na co najmniej 30 minut, ale można też zostawić całą noc.
14. Po odpoczynku w chłodzie, odgazuj ciasto i podziel na 3 kawałki (lub więcej, jeśli robisz małe bułeczki).
15. Uformuj bagietki, a następnie pozostaw je do wyrośnięcia na około godzinę.
16. Posmaruj je żółtkiem jajka, zrób kilka naciętych naciętymi, a następnie piecz w nagrzanym piekarniku do 200°C przez 12 minut.
17. Odstaw do ostygnięcia, a potem delektuj się!