

Bagietki z sezamem



Bardzo smaczne francuskie bagietki, tym razem nie lepsze, niż ze sklepu - powiedziałbym, że takie, jak ze sklepu ;). Mogą być z sezamem, mogą być bez - jest to przepis na francuskie pieczywo z chrupiącą skórką, czyli chlebek, bagietki, bułki, spody do pizzy, itp. Przepis pochodzi [z tej strony](#). Polecam!

Składniki na 1 chlebek lub 4 bagietki:

- 1 szklanka ciepłej wody
- 2¹/₄ łyżeczki suchych drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1,5 łyżeczki soli
- 2 łyżki miękkiego masła/margaryny
- 3 szklanki mąki pszennej
- nasiona sezamu (do środka ciasta i do posypania), około pół szklanki

Dodatkowo:

- 1 jajko roztrzepane z 1 łyżką mleka do posmarowania

Drożdże rozpuścić w wodzie z odrobiną cukru, odstawić na 5 minut. W dużej misce połączyć 2 szklanki mąki, cukier i sól. Dodać masła i posiekać, by otrzymać mniej więcej kruszonkę. Pośrodku zrobić wgłębienie i wlać drożdże z wodą. Wyrobić, aż cała mąka zostanie wchłonięta, dodać ostatnią szklankę mąki, wyrobić gładkie ciasto. Stolnicę oprószyć mąką, pozwolić ciastu odpocząć 10 minut (przykryć). Następnie znów dobrze wyrobić, uformować w kulę, włożyć do miski, przykryć, pozostawić w ciepłym miejscu do podwojenia objętości.

Ciasto wyjąć z miski, pozostawić znów na 10 minut. Rozwałkować na prostokąt o grubości około 6 mm, posypać sezamem (wedle uznania), zrolować jak roladę,

skleić. Blaszkę oprószyć mąką, wyłożyć uformowany chlebek. Przykryć, pozostawić w ciepłym miejscu do podwojenia objętości.

Po tym czasie na chleбку zrobić nacięcia nożem, posmarować jajkiem roztrzepanym z 1 łyżką mleka, posypać sezamem.

Na dole w piekarniku umieścić naczynie żaroodporne z wodą (by parowała i pieczywo było chrupiące), można też spryskać piekarnik wodą. Piec przez 10 minut w [temperaturze](#)

220°C, potem zmniejszyć do 200°C i piec dodatkowe 25 - 35 minut, aż bochenek będzie złoto-brązowy i głuchy po uderzeniu od spodu (bagietki, bułki - piec krócej). Ostudzić na kratce.

Wykonanie bagietek:

Takie samo, tylko przed rozwałkowaniem podzielić ciasto na 4 części (w oryginalnym przepisie z ciasta zrobiono 2 bagietki, ja zrobiłam 4 mniejsze).

Dla maszynistów:

Składniki umieścić w maszynie do pieczenia chleba według instrukcji: najpierw płynne, potem sypkie, na końcu drożdże. Nastawić program do ciasta francuskiego 'french'. Wyjąć ciasto przed końcem programu, przed samym pieczeniem (u mnie około 70 minut przed końcem). Dalej wg przepisu - rozwałkować ciasto ...