

Bagietki



Składniki:

- 1 szklanka mleka
- 2 łyżeczki masła
- 2 łyżeczki cukru
- 1 szklanka wody o temp. pokojowej
- 2 łyżeczki suszonych drożdży
- 2 łyżeczki soli
- 4 szklanki mąki
- ponadto: czysta woda w butelce ze sprayem

Mleko zagotować, dodać masło i cukier, wymieszać, aż do rozpuszczenia. Przełać do dużej miski, dodać wodę i lekko przestudzić (około 10 minut). Dodać drożdże, wymieszać, wsypać sól i 1 szklankę mąki; wymieszać. Ciągłe mieszając dodawać mąkę po 1 szklance (jeśli to konieczne wsypać jeszcze dodatkowe 1/2 szklanki mąki). Bardzo energicznie mieszać (można mikserem), aż ciasto będzie gładkie. Ciasto będzie bardzo miękkie i lepiałe - takie ma być.

Dużą miskę dobrze posmarować olejem, przełożyć do niej ciasto, nakryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia (powinno podwoić swoją objętość). Bardzo ostrożnie (by ciasto nie "siadło"), przełożyć je na stolnicę, przekroić na części. Delikatnie uformować bagietki, długości około 30-40 cm. Przenieść je na natłuszczoną blachę i poczekać 30 minut, by podrosły.

W tym czasie rozgrzać piekarnik do 250 stopni. Kiedy bagietki są gotowe do pieczenia spryskać piekarnik wodą (8-10 psiknięć, para wodna tworzy piękną skórkę), włożyć bagietki i piec 10 minut, zmniejszyć [temperaturę](#)

do 200 stopni i piec aż będą rumiane i lekko "postukane" będą brzmiały jak puste (niedługo, ja pieklam jeszcze około 10 minut).