

Bajgle



Składniki na 10 sztuk:

- 500 g mąki pszennej chlebowej
- 2 łyżki cukru (1 + 1)
- 1 łyżeczka soli
- 1¼ łyżeczki suchych drożdży
- 300 ml wody
- 1 żółtko do glazury
- 3 łyżki ziaren do posypania

Do dużego naczynia wsypać mąkę, 1 łyżkę cukru, sól, drożdże. Wlać wodę i wyrobić ciasto. Wyrabiać przez 5 minut, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu do podwojenia objętości (około 1,5 h).

Po tym czasie ciasto wyjąć na oprószonej mąką powierzchnię, podzielić na 10 równych kawałków. Każdy kawałek uformować w kulkę/bułeczkę, następnie omoczonym palcem zrobić w kulce otwór o szerokości 3,5 cm (najpierw jednym palcem, kręcimy ciasto wokół palca, jak się rozszerzy - to dwoma palcami).

Tak przygotowane bajgle kłaść na powierzchnię oprószonej mąką i zostawić do wyrośnięcia na 30 - 40 minut. Kiedy są prawie gotowe w szerszym garnku zagotować 2 litry wody, do której dodać pozostałą 1 łyżkę cukru. Doprowadzić do wrzenia. Ostrożnie kłaść na wodzie wyrośnięte bajgle, gotować 1-2 minuty z każdej strony. Wyjąć z wody i położyć na np. folię aluminiową do osuszenia.

Przygotować blachę do pieczenia, oprószyć mąką lub wyłożyć papierem. Kłaść odciknięte bajgle (mogą być jeszcze ciepłe). Posmarować żółtkiem wymieszanym z 1 łyżką wody, posypać nasionami.

Piec w [temperaturze](#)

200°C przez 12 - 15 minut, aż będą lekko złote. Studzić na kratce.

Smacznego :)

Metoda dla maszynistów:

Do maszyny odmierzyć wodę, dodać mąkę, 1 łyżkę cukru, sól, na końcu drożdże. Nastawić program 'dough' do wyrabiania i wyrośnięcia ciasta (ok. 1,5 h). Następnie wyjąć wyrośnięte ciasto, podzielić na 10 części i dalej postępować wg przepisu.