

# Bagietki pszenne (jak ze sklepu, a nawet lepsze)

## Składniki na zaczyn:

- 7 g drożdży świeżych (3 g drożdży suchych)
- 70 ml wody
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka mąki pszennej

## Składniki na ciasto:

- 230 g mąki pszennej tortowej
- 100 ml wody
- 0,5 łyżeczki soli

## Dodatkowo:

- miseczka z wodą
- mąka do podsypywania

## Wykonanie:

### Zaczyn

W pierwszej kolejności robimy zaczyn. Do miski kruszymy drożdże, dodajemy cukier, mąkę pszenną oraz ciepłą wodę (około 30-35°C) i wszystko mieszamy. Ciasto jest bardzo klejące i takie ma być! Miskę przykrywamy folią spożywczą lub ściereczką i odstawiamy na 15 min w ciepłe miejsce, żeby drożdże zaczęły pracować.

### Ciasto na bagietki

Po 15 minutach, jak drożdże zaczęły pracować, dolewamy ciepłą wodę, dosypujemy mąkę pszenną oraz sól i wszystko mieszamy przez około 2 minuty. Przykrywamy miskę folią spożywczą i wstawiamy do lodówki na 30 minut.

### Pierwsze składanie

Po tym czasie miskę z ciastem wyjmujemy z lodówki. Palce moczymy w wodzie, ponieważ ciasto jest klejące, wkładamy je do miski pod ciasto i naciągamy jeden bok, nakładając go na ciasto. Robimy tak z czterech stron (ciasto ze spodu naciągamy na wierzch). Następnie ciasto podnosimy za jeden z boków i rzucamy do miski, zaciągając ten bok na wierzch. Robimy tak około 10 razy. Ciasto ponownie przykrywamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na 30 minut.



## **Drugie składanie**

Proces ten tzn. ciasto z lodówki, naciąganie boków z 4 stron, rzucanie ciasta powtarzamy jeszcze 2 razy (w sumie 3 razy). Po drugim razie miseczkę przykrytą folią spożywczą wkładamy do lodówki na kolejne 30 minut.

## **Trzecie składanie**

Po trzecim składaniu ciasta miseczkę przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy w ciepłe miejsce na 1 godzinę i 30 minut. Następnie miskę z ciastem wkładamy do lodówki na około 12 godzin.

## **Formowanie bagietek**

Po około 12 godzinach ciasto wyciągamy z lodówki. Górę ciasta obsypujemy mąką przy pomocy sitka. Szpatułką do ciasta oddzielamy boki ciasta od miski. Błat również obsypujemy mąką. Przewracamy do góry miskę i pozwalamy, żeby ciasto samo opadło na stolicę. Następnie mąką oprószamy ciasto przez środek (robiąc taką ścieżkę) i przy pomocy szpatułki do wyrabiania ciasta przecinamy je na połowę (wzdłuż posypanego mąką miejsca). Górny i dolny brzeg jednego kawałka ciasta naciągamy do środka. Obracamy i teraz jeden brzeg ciasta naciągamy do połowy, a następnie rolujemy ciasto. To samo robimy z drugą połówką ciasta. Przykrywamy folią spożywczą i zostawiamy na 30 minut.

Po tym czasie ciasto odwracamy na drugą stronę, lekko rozciągamy i dłonią uklepujemy, żeby spłaszczyć ciasto, ale robimy to delikatnie, żeby nie pozbyć się powietrza z ciasta. Ciasto lekko rozciągamy, żeby uzyskać podłużny kształt. Dłuższe boki ciasta zawijamy do środka i delikatnie sklejamy. Jeden z dłuższych brzegów ciasta ponownie zawijamy do środka i dłonią ugniatamy lekko, żeby ciasto na łączeniach się sklepiło. W międzyczasie króciutkie boki ciasta wyrównujemy. Teraz ciasto rolujemy na długości około 29 cm (szerokość blaszki do pieczenia) i przekładamy ciasto na blaszkę do pieczenia, którą wyłożyliśmy papierem do pieczenia i obsypaliśmy mąką pszenną. Z drugim kawałkiem ciasta robimy to samo. Między ciastem robimy fałdkę z papieru do pieczenia.

Ciasto przykrywamy ściereczką i zostawiamy na 30 minut w ciepłe miejsce. Następnie blaszkę wkładamy na kolejne 30 minut do lodówki.

Po tym czasie ciasto wyciągamy z lodówki, obsypujemy mąką przy pomocy sitka, następnie paluszkami mąkę rozcieramy po całej powierzchni, a nadmiar mąki usuwamy. Teraz nacinaamy ciasto ostrym nożem lub żyłtką, robiąc skośne nacięcia. Następnie trochę przechylamy narzędzie (nóż lub żyłtkę) i robimy głębsze nacięcia pod kątem.

## **Pieczenie bagietek**

Blaszke z ciastem wkładamy do piekarnika nagrzanego do 240°C, używając grzałki góra i dół. Blaszke przykrywamy papierem do pieczenia i spryskujemy wodą w atomizerze około 20

razy. Pieczemy przez około 10 minut. Następnie papier do pieczenia usuwamy, zmniejszamy temperaturę do 200°C i pieczemy jeszcze przez około 20-25 minut.

Po upieczeniu bagietki wyciągamy z piekarnika i studzimy na kratce.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

