

Bagietki



Autor: **Ollka**
Przepisów: **95** Ocena: **2119**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Ciasto: 3 i 1/2 mąki pszennej 50 ml ciepłej wody 1 szklanka ciepłego mleka
- 1 łyżeczka soli 2 łyżeczki cukru 10 g suszonych drożdży
- Nadzienie: 1/3 kostki masła 5-6 ząbków czosnku ,ewentualnie łyżka posiekanych dowolnych ziół (natka pietruszki ,kolendra ,szc

Sposób przygotowania:

- 1 Ciepłe mleko wymieszać z cukrem i rozpuścić w nim drożdże (można dosypać do mąki bez rozpuszczania w mleku) Do miski wsypać mąkę ,dodać soli ,wlać mleko z drożdżami i wodę ,wymiesza .Ciasto zagniatą, aż stanie się gładkie i elastyczne i przestanie się kleić do rąk (10-15 min)
Miskę z ciastem przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na godzinę do wyrośnięcia(powinno podwoić swoją objętość)



- 2 Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę i jeszcze raz zagnieść. Podzielić na cztery równe części i z każdej utoczyć wałek długości i grubości bagietki



Twoje notatki do przepisu:

