

bawarskie pieczywo

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **4743**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 500g
- olej, 50 ml
- drożdże, 25g
- woda, 250 ml
- sol, 1 łyżka
- dodatkowo do gotowania:, 1 l wody
- soda oczyszczona, 4 łyżki
- sol zwykła, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 z mąki, drożdży, wody i soli zagnieść ciasto. kiedy zacznie odchodzić od miski, dodawać olej, wyrabiać do otrzymania gładkiego ciasta (ok 10 min). w razie potrzeby podsypywać mąką.
- 2 ciasto odstawić w ciepłe miejsce, aż podwoi swoją objętość.
- 3 litr wody wlać do dość niskiego garnka, zagotować z łyżką soli i sodą. z ciasta odrywać małe kawałki, formować bułeczki lub rogaliki, wrzucić na gotującą się wodę (woda ma się gotować na dość wolnym ogniu), po ok 10-15 sek wyciągać i układać na wysmarowanej olejem blaszce.
- 4 bułki czy też rogaliki piec w temp 180 stopni, aż mocno się zarumienią (mocny, brązowy kolor)

Twoje notatki do przepisu: