Bajgiel

OKRĄGŁE PIECZYWO Z DZIURKĄ

Wprowadzenie

Okrągłe pieczywo z dziurką, najpierw gotowane, potem pieczone. W przeciwieństwie do chałki jedzonej w czas świąteczny, bajgiel (niem. wygięcie) był pieczywem dnia powszedniego.

SKŁADNIKI (8 SZTUK)

- 250 g mąki pszennej typ 650
- 250 g mąki Manitoba
- 25 g cukru
- 10 g drożdży instant lub 30 g świeżych
- 300 g letniej wody
- 2 łyżki syropu ze słodu jęczmiennego
- 6 g soli morskiej
- ok. 10 kostek lodu
- sezam, sól w płatkach, mak

Sposób przygotowania

- ### Krok 1
  Przygotuj zaczyn: w pojemniku zmieszaj wodę, drożdże i cukier, odstaw na 20 min.
- ### Krok 2
  Do dużej miski przesiej przez sito obydwie mąki, zamieszaj. Dodaj zaczyn, lekko zamieszaj, a następnie dodaj 1 łyżkę syropu ze słodu jęczmiennego. Na końcu dodaj sól. Przełóż masę na stolnicę i zagniataj rękoma przez 20 minut. Gotowe ciasto jest gładkie i jednolite, miękkie i nie przykleja się do dłoni.
- ### Krok 3
  Uformuj kulę i włóż ciasto do lekko natłuszczonej miski, przykryj folią spożywczą. Ciasto odstaw na ok. 2 godziny, aby podwoiło swoją objętość.
- ### Krok 4
  Po 2 godzinach ciasto przełóż na stolnicę i odgazuj, czyli lekko wyciśnij z niego nagromadzone powietrze. Podziel ciasto na 8 równych kawałków. Każdy kawałek powinien ważyć ok. 105 gramów.

Z kawałków uformuj kulki, ułoż je na desce lekko posypanej mąką, przykryj ściereczką i odstaw na ok. 10 minut.

- **Krok 5**
  W tym czasie do szerokiego garnka nalej wody i zagotuj. Przygotuj dużą miskę z wodą i lodem.
- **Krok 6**
  Są dwie techniki formowania bajgli: przygotowaną kulkę weź w dłonie, zrób w środku otwór i delikatnie rozciągając uformuj kształt bajgla; lub kulki uformuj wałek o długości ok. 25 cm, owiń go wokół dłoni, złóż końcówki jedna na drugiej i roluj w tym miejscu do ich połączenia.
- **Krok 7**
  Rozgrzej piekarnik do 250 °C.
- **Krok 8**
  Bajgle połóż na posypanej mąką tacy. Do gotującej się wody dodaj 1 łyżkę syropu słodowego i wrzucaj bajgle po kilka na raz, tak, aby się nie stykały.
- **Krok 9**
  Bajgle gotuj przez 30 sekund z każdej strony. Po 1 minucie wyjmij bajgle z wrzątku i wrzuć do lodowatej wody. Następnie połóż na kratkę do krótkiego ostudzenia. Dzięki krótkiemu gotowaniu bajgle będą miały cienką skórkę, a w środku będą miękkie. Jeśli będziesz gotować bajgle dłużej, będą miały grubszą skórkę i gęsty środek.
- **Krok 10**
  Na tacy rozsyp wybrane nasiona i połóż na nich bajgle, raz z jednej, raz z drugiej strony.
- **Krok 11**
  Bajgle ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Włóż do rozgrzanego piekarnika i piecz w 250 ° C przez ok. 20 minut.

  Możesz kroić bajgle na pół i wypełniać, czym chcesz – polecamy jajecznik Rebeki!

Smacznego!