

Bajgle

120—160 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

420 g	Mąka zwykła
235 g	Ciepła woda
25 g	Olej słonecznikowy
20 g	Cukier
5 g	Suche drożdże
10 g	Sól
10 g	Miód
3 g	Soda do pieczenia

Do posypania

2 łyżki	Ziarna białego sezamu
1 łyżeczka	Ziarna czarnego sezamu
1 łyżeczka	Nasiona maku
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
1 łyżeczka	Cebulka smażona
0.5 łyżeczki	Sól

Przygotowanie

1. Do dużej miski dodaj wodę, drożdże, sól, cukier, olej, miód i mąkę. Połącz składniki, a następnie ręcznie zagnieć miękkie ciasto (trzeba wyrabiać około 10 minut). Jeżeli posiadasz robot kuchenny, miksuj ciasto przy pomocy nasadki ustawionej na najniższą prędkość przez 2-3 minuty lub do momentu połączenia składników. Zwiększ prędkość i kontynuuj miksowanie przez kolejne 5-7 minut. Ciasto powinno odchodzić od ścianek miski i stać się zwarte oraz elastyczne.
2. Uformuj ciasto w kulę i włóż je do naoliwionej miski. Przykryj miskę i pozostaw ciasto do wyrośnięcia na 1 do 1,5 godziny w temperaturze pokojowej lub do momentu, aż podwoi swoją objętość.
3. Ciasto podziel na 8 równych części i uformuj z nich kulki. Zrób palcem dziurkę w środku każdej kulki, a następnie palcami rozciągnij ciasto, tworząc pierścień o średnicy około 10 cm.
4. Uformowane bajgle przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Przykryj je ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na 30 minut.
5. Rozgrzej piekarnik do 215°C bez termoobiegu. Zagotuj duży garnek wody. Gdy woda będzie wrzeć, dodaj łyżeczkę sody oczyszczonej i dobrze wymieszaj.
6. Ostrożnie wrzuć 2-3 bajgle do garnka i smaż przez 30 sekund, odwróć i smaż przez kolejne 30 sekund. Wyjmij je z wody za pomocą łyżki cedzakowej i ułóż na wyłożonej papierem blasze w odstępie co najmniej 10 cm.
7. Wszystkie składniki na posypkę wymieszaj w misce i posyp nią bajgle.
8. Włóż blachę do piekarnika i piecz przez 12-15 minut lub do momentu, aż nabiorą złotobrązowego koloru. Upieczone bajgle przełóż na dużą kratkę do studzenia i pozostaw do ostygnięcia na około 20 minut przed podaniem.