

Bajgle na zakwasie

Składniki na 6 bajgli (110g):		
Nazwa	ilość [g]	%
Mąka pszenna chlebowa	370g	100,00%
Woda	185g	50,00%
Sól	7.5g	2,00%
Zaczyn	104g	28,00%

1. Mieszamy składniki na zaczyn. Odstawiamy na **12-14 godzin**.

Składniki na zaczyn:		
Nazwa	ilość [g]	%
Mąka pszenna chlebowa	55g	100,00%
Woda	45g	81,00%
Zakwas aktywny	4g	7,00%

1. Mieszamy wszystkie składniki w misce. Następnie przenosimy na blat i wyrabiamy, aż ciasto będzie sprężyste.
2. Odstawiamy na **45 minut**.
3. Składamy ciasto i przenosimy do miski na **3-4 godziny**, aż ciasto pod dotykiem będzie pulchne.
4. Dzielimy ciasto na **110g**.
5. Formujemy bajgle i zostawiamy na blaszce obsypanej mąką ryżową na **45-90 minut**.
6. Przenosimy bajgle do lodówki na minimum **1.5 godziny**, a **maksymalnie do 16**.
7. Zagotowujemy 1 litr wody, dodajemy 3 łyżki sody oczyszczonej po zagotowaniu.
8. Obgotowujemy je z każdej strony po **30 sekund**.
9. Odcedzamy bajgle na kratce, aby pozbyć się nadmiaru wody.

10. Obtaczamy je w wybranych ziarnach z jednej strony.
11. Pieczemy ziarnami do dołu w **250°C przez 8-10 minut**, aż zarumienią się z góry. Następnie obracamy je i pieczemy **2-3 minuty**.

WWW.UPIECZSOBIECHLEB.PL