

# Smaki i Aromaty



13.10.2013

## Bagietki bez wyrabiania



Nie będę ukrywała, że lubię ułatwić sobie życie - zwłaszcza w kuchni.

Dlatego bardzo lubię wszystkie przepisy dla 'leniwej gospodyni' :) Tak jak chleby bez wyrabiania czyli najczęściej te pieczone w garnku żeliwnym, tak i wszelakie bułeczki tzw 'nocne' - są stworzone dla mnie!



### O mnie



kass

Wyświetl mój pełny profil

### moje blogi

- [Smaki i Aromaty](#)
- [Tomasz Schwarz Malarstwo](#)
- [Zatrzymać chwilę](#)

### Uwaga

Zdjęcia na blogu podlegają prawu autorskiemu, zanim skopiujesz- zapytaj!

### Translate

Select Language ▾

Powered by [Google Translate](#)

### Szukaj na tym blogu

### ABC PIECZENIA CHLEBA w garnku



### Popularne posty



Placek na maślanecy, szybki i pyszny...



Rolada z cukinią i jajami



Piątkowa domowa piekarnia, czyli pieczenie chleba na weekend.



Jabtuška rajskie



Tarta z letnimi słiwkami

Ciasto na te bagietki - podobnie jak na chleby garnkowe - też przygotowuje się wieczorem a piecze następnego dnia. Niekoniecznie trzeba robić to rano, ciasto z powodem wytrzyma do popołudnia. Zatem bagietki można upiec także np po przyjściu z pracy. Bułki te należą do moich ulubionych nie tylko z powodu łatwości przygotowania ale też z powodu smaku. Istotne jest również to, że nie wysychają one tak szybko jak te pieczone w cyklu jednodniowym, są lekko wilgotne w środku a chrupiące z wierzchu. Polecam!



#### BAGIETKI BEZ WYRABIANIA

/proporcje na 4 bagietki/

- \* 600 g mąki pszennej (ja używam mąki chlebowej typ 750 lub mąki 650)
- \* 10 g świeżych drożdży ( kulka wielkości orzecha łaskowego) lub 3/4 łyżeczki suchych
- \* 1 i 1/2 łyżeczki soli
- \* 1 łyżeczka cukru
- \* 2 łyżki oliwy z oliwek lub oleju słonecznikowego
- \* ok 1 i 1/2 szkl wody

Do większej miski wysypać mąkę, wlać oliwę, drożdże rozrobione w szklance wody, dosypać sól i cukier. Wymieszać dolewając resztę wody, ręką połączyć składniki. Ciasto powinno być zwarte ale jeśli będzie zbyt twarde dolać trochę więcej wody - ale nie przesadzać bo ciasto przez noc lekko zrzednie i będzie w sam raz.

Miskę przykryć szczelnie np folią spożywczą lub włożyć do reklamówki. Pozostawić w temp. pokojowej na blacie kuchennym na 12 - 20 godzin.

Na drugi dzień ciasto wyłożyć na stolnicę, lekko złożyć - jak kopertę - i podzielić na 4 równe części. Każdą rozpląszyć dłonią na kwadrat ( 20x20 cm) i zwinąć w rulon. Zlepić zawinięty koniec i ułożyć na omączonej stolnicy zlepianiem pod spód. Oprószyć lekko mąką i przykryć ściereczką, pozostawić na 40 -60 minut do podrośnięcia. W tym czasie dobrze nagrzać piekarnik do 250stC. Przetoczyć bułki na płaską blachę lub formę bagietkową i naciąć np żyłką lub skalpelem. Wstawić do upieczenia na 25 minut, spryskując piekarnik na początku i drugi raz po 5 minutach.

Wyjąć, ostudzić i delektować się!)

Smacznego!



Prawdziwy hamburger



Z dynią, sonecznikami, płatkami owsianymi, ziemiakami i miodem...czyli chleb mocno napakowany

Dzisiaj słucham

#### Archiwum bloga

- ▶ 2018 (10)
- ▶ 2017 (17)
- ▶ 2016 (34)
- ▶ 2015 (33)
- ▶ 2014 (50)
- ▼ 2013 (111)
  - ▶ grudnia (6)
  - ▶ listopada (7)
  - ▼ października (6)
    - Drożdżówka kefirowa z karmelizowaną dynią
    - Kurczak z warzywami pieczony w garnku rzymskim czy...
    - 16 października to...
    - Bagietki bez wyrabiania
    - Bagietkami jesień się zaczyna :-)
    - Sobota...
  - ▶ września (9)
  - ▶ sierpnia (4)
  - ▶ lipca (9)
  - ▶ czerwca (11)
  - ▶ maja (11)
  - ▶ kwietnia (14)
  - ▶ marca (13)
  - ▶ lutego (11)
  - ▶ stycznia (10)
- ▶ 2012 (111)
- ▶ 2011 (115)
- ▶ 2010 (120)
- ▶ 2009 (132)
- ▶ 2008 (52)

#### Etykiety

abc... (2) akcja kulinarna (1) Boże Narodzenie - przepisy (4) chlebszczyna (2) **chleb i bułki (212)** chleb na drożdżach (99) chleb na zakwasie (83) **ciasta (205)** ciasta bez pieczenia (6) ciasta biszkoptowe (21) ciasta drożdżowe (62) ciasta kruche (58) ciasta kruche i półkruche (8) ciasta ucierane (61) ciasta warstwowe (14) ciasta z makiem (5) ciasta z owocami (87) ciastka (45) ciasto francuskie (9) ciasto francuskie i półfrancuskie (2) **czekolada (35)** dania warzywne (18) Dania z owocami (1) **desery (21)** dietetycznie (24) dla leniwej gospodyni (6) drobiowo (2) ekspresowo (4) fasola (2) Festiwal Dyni (3) film i książka (5) garnek rzymski (2) grzyby (4) **jableczniki**