
Bagietki (baguettes)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3378 razy.

80 dag (4 szklanki) mąki,

20 dag margaryny,

25 dag (1 szklanka) cukru,

1 1/2 szklanki mleka,

4 jaja,

5 dag drożdży,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

tłuszcz do formy

Drożdże rozkruszyć , dodać cukier i jaja, rozmieszać łyżką, wlać mleko, wymieszać i pozostawić na około 12 godzin. Dodać mąkę i roztopiony, przestudzony tłuszcz oraz cukier waniliowy lub esencję. Dokładnie wymieszać łyżką, wlać do wysmarowanej tłuszczem formy do 1/3 wysokości, pozostawić do wyrośnięcia i piec około 40 min w średnio gorącym piekarniku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>