

Bagietki 'Czekoladowy Sen'



WOKALISTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	400 g
cukier	1,5 łyżeczki
sól	łyżeczka
mleczna czekolada	tabliczka
mleko	do posmarowania
margaryna Kasia	do posmarowania
olej	łyżka
woda	250 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę mieszamy z wodą a następnie dodajemy drożdże, sól i cukier. Mieszymy chwile w misce, Wykładamy na stolnicę i wyrabiamy ciasto aż będzie gładkie. Formujemy kulkę i smarujemy olejem. Wkładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 2h. Czekoladę (najlepiej ja wcześniej mocno schłodzić) trzemy na tarce. Wyjmujemy ciasto i rozklepujemy lekko. Na środek wysypujemy czekoladę i formujemy dwie bagietki. Na blasze układamy papier do pieczenia i smarujemy margaryną Kasią. Kładziemy bagietki i przykrywamy ściereczką na pół godziny. Po tym czasie nacinamy ciasto, smarujemy mlekiem i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 25 minut.