



- 250 g ziarna orkiszu
- 20 g oleju lub oliwy
- 400 g jogurtu naturalnego
- 80 g wody
- 400 g mąki pszennej
- 40 g świeżych drożdży
- 1,5 łyżeczki soli

Krok 1.

Orkisz wsypać do naczynia miksującego Thermomixa, zemiać – **1 min, obr. 10**

Krok 2.

Dodać sól, mąkę, drożdże, olej, wodę i jogurt, wyrobić ciasto - **3 min, obr. Interwał**

Krok 3.

Ciasto przełożyć na blat lekko posypany mąką, podzielić na 3 części, uformować podłużne

bułki, ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia (najlepiej użyć specjalnej foremki do bagietek) i pozostawić do wyrośnięcia na około pół godziny.

Krok 4.

Włączyć piekarnik nastawiony na 220 st. C.

Krok 5.

Oстрыm nożem ponacinać skośnie wierzchy bułek. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temp. 220 st. bez termoobiegu około 25 min. Sprawdzić patyczkiem, czy są upieczone.