



Francouzská bageta

Ingredience

hladká mouka - hrnek: 2 ks

sušené droždí: 2 KL

voda - hrnek: 1 ks

olivový olej: 1 PL

sůl: 1 KL

cukr - špetka: 1 ks

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujem

Z droždí, špetky cukru a teplé vody uděláme kvásek, který necháme vykynout. K mouce smíchanou se solí přidáme kvásek a vypracujeme na těsto. Necháme...

Francouzská bageta - recept

Z droždí, špetky cukru a teplé vody uděláme kvásek, který necháme vykynout. K mouce smíchanou se solí přidáme kvásek a vypracujeme na těsto. Necháme v teple kynout asi hodinu. Po vykynutí přesuneme na pomoučený váh, vytvarujeme bagetu, přikryjeme utěrkou a ještě 30 minut necháme kynout. Troubu předehřejeme na 220 °C. Na bagetě uděláme nožem tři zářezy. Na dno trouby dáme rozehřát nádobu s trochou vody, vložíme plech s bagetami a hned zavřeme. Pečeme 20 minut, dokud bagety nezezlátnou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí