

Domácí bagety

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- Droždí 1 balíček
- vejce 1 ks
- cukr 1 lžička
- vlažné mléko 0.25 ml
- sůl 2 špetka
- hladká mouka 600 g
- olej 1 dl

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny ingredience promícháme najednou a vytvoříme vláčné těsto, které necháme 1/2 hodiny kynout.

Z těsta vytváříme bochánky, které rukou na vále přizpůsobíme buď bulkám nebo potom bagetám. Bulky sypeme solí, mákem, sezamem nebo kmínem podle chuti. Vytvarované bagety nebo bulky necháme chvilku vykynout. Vykynuté bagety nařízíme žiletkou nebo ostrým nožem. Kousky dáme na pekáč.

Po nakynutí těsta namašluje jednotlivé kousky vajíčkem, které je naředěno trochou mléka. Bagety nebo bulky pečeme kolem 15 minut v troubě předehřáté na 180 °C.

Poznámka:

recept na jedno těsto a je na Vás, kolik a jak velikých baget vyrobíte