

Bagety nebo bulky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vlažné mléko 0.25 dl
- sůl 2 špetka
- cukr 1 lžička
- vejce 1 ks
- droždí 1 balíček
- hladká mouka 600 g
- olej 1 dl
- **na ozdobu**
- sýr 1 ks
- kmín 1 ks
- mák 1 ks
- sezamové semínko 1 ks
- hrubá sůl 1 ks
- **na potřetí**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

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 nařízneme žiletkou nebo ostrým nožem. Kousky dáme na pekáč.

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