

Francouzská bageta

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr 1.5 lžička
- droždí 0.5 kostka
- sůl 1.5 lžička
- med 1.5 lžíce
- mléko 450 ml
- hladká mouka 800 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny na těsto smícháme, až je těsto vláčné a nebude se lepit. Místo mléka můžeme dát vlažnou vodu. Těsto necháme 10 minut odpočinout.

Odpočínuté těsto rozdělíme na 4 stejné díly. Ty vyválíme v dlouhé bagety. Bagety dáme na plech vyložený pečícím papírem, jemně je nařízíme a necháme asi 45 minut kynout. Troubu předehřejeme na 180 °C a vložíme do ní na dno pekáček s vodou.

Vykynuté bagety dáme do trouby a pečeme asi 20 minut dozlatova. Pekáček s vodou necháme v troubě. Upečené bagety vyndáme z trouby, potřeme vlažnou vodou a necháme na mřížce vychladnout.

Francouzské bagety jíme tak, jak máme rádi.