

Křupavé cibulové bagety

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 400 g
- Špaldová chlebová mouka 200 g
- Vlažná voda 400 ml
- Sůl 2 lžička
- Sušené droždí 2 lžička
- Cibule 2 ks
- Cukr 1 lžička
- Olej 1 lžíce
- Hladká mouka 400 g
- Špaldová chlebová mouka 200 g
- Vlažná voda 400 ml
- Sůl 2 lžička
- Sušené droždí 2 lžička
- Cibule 2 ks
- Cukr 1 lžička
- Olej 1 lžíce
- Hladká mouka 400 g
- Špaldová chlebová mouka 200 g
- Vlažná voda 400 ml
- Sůl 2 lžička
- Sušené droždí 2 lžička
- Cibule 2 ks
- Cukr 1 lžička
- Olej 1 lžíce

- Hladká mouka 400 g
- Špaldová chlebová mouka 200 g
- Vlažná voda 400 ml
- Sůl 2 lžička
- Sušené droždí 2 lžička
- Cibule 2 ks
- Cukr 1 lžička
- Olej 1 lžíce
- Hladká mouka 400 g
- Špaldová chlebová mouka 200 g
- Vlažná voda 400 ml
- Sůl 2 lžička
- Sušené droždí 2 lžička
- Cibule 2 ks
- Cukr 1 lžička
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cibule oloupeme a nakrájíme na čtvrtkolečka. Na rozpáleném oleji osmažíme. Až začne zlátnout, zasypeme cukrem a mícháme než cukr zkaramelizuje. Pak cibuli z pánve vyjmeme na ubrousek a necháme vychladnout. Do nádoby pekárny nalijeme vodu, osolíme, přidáme mouku a droždí. Necháme vypracovat těsto, ke konci hnětení přidáme zkaramelizovanou cibuli. Necháme nakynout, těsto je dost řídké. Na vál položíme papír na pečení (nebo pečnou fólii) o velikosti plechu. Posypeme moukou a na ni vyklopíme z pekárny nakynuté těsto. Rozdělíme je na tři stejně velké části a rukama vytvarujeme bagety, opatrně abychom těsto už moc nehnětli. Papír (fólii) nasuneme opatrně na plech a bagety necháme ještě asi 30-45 minut kynout. Můžeme mezi ně vložit proužky papíru na pečení, aby se při nakynutí neslepily. Nakynuté bagety opatrně nařízneme zešikma žiletkou a vložíme do trouby vyhřáté na 220 stupňů. Po 5 minutách ztlumíme na 180 stupňů a dopečeme asi 25 minut. Upečené bagety zní při poklepání dutě.