Cibuľové bagety

Domáce cibuľové bagety

Suroviny na cesto:
450g Hladká múka chlebová T650
50g Ražná múka chlebová
250g Opraženej cibule
30g Droždia FALA
12g Soli
5g Cukor kryštál
270g Vody (vlažnej)

Pracovný postup:
Vo vlažnej vode rozmiešajte cukor a droždie. Chvíľku (cca 10min.) počkajte, kým kvások nakysne. V miske zmiešajte oba druhy múky, soľ a upraženú cibuľu s olejom, pridajte kvások a vypracujte cesto. Cesto nechajte kysnúť prikryté na teplom mieste cca 45 minút. Po vykysnutí ho rozdeľte na štyri bochníky, ktoré potom vytvarujte na pomúčenej doske do tvaru bagety. Bagety potom položte na plech s papierom na pečenie a nechajte ich ešte kysnúť 30-45 minút. Rúru predhrejte na 200°C. Po nakysnutí narežte bagety šikmými rezmi na povrchu a dajte ich piecť približne na 20 minút, kým nechytia zlatistý nádych.

Viac na našom FB Pečenie nás baví