

Droždové bagety

Chcete si priblížiť nonšalantný spôsob života na francúzskom vidieku a ich romantické letné raňajky, kde nemôžu chýbať voňavé syry a najmä chrumkavé bagety? Pre tých, čo by si takýto zážitok chceli dopriať podomácky, sme pripravili náš špeciálny recept na „droždové“ bagety.

Suroviny na cesto:

sušené droždie Saf Instant 9 g

čerstvé droždie Fala 20 g

voda 240 ml

med 1 KL

polohrubá múka 250 g

hladká múka 150 g

soľ 8 g

trochu vody na potretie

Postup prípravy:

Do väčšej misky nalejeme vlažnú vodu, pridáme rozmrvené droždie, med a na teplom mieste necháme kvások kysnúť. Obe múky so soľou preosejeme, postupne ich pridávame k droždiu a vypracujeme pružné, ale nelepivé cesto. V prípade potreby ešte pridáme trošku vody.

Ak nechcete, aby bagetky chutili po droždí, použite iba čerstvé droždie Fala – 20 g, sušené z receptu vynechajte.

Cesto prikryjeme a necháme 40 minút kysnúť. Potom cesto preložíme na pomúčenú kuchynskú dosku a rozdelíme na 3 rovnaké časti. Z každej časti vytvarujeme kruh s priemerom 25 cm, zrolujeme ho a vytvarujeme bagetu dlhú cca 35 cm.

Plech vyložíme papierom na pečenie a necháme na ňom bagety ešte 30 minút kysnúť. Rúru dáme vyhriať na 250 °C a vložíme do nej ohňovzdornú misku s vodou, aby vytvorila v pare vlhkosť.

Vykysnuté bagety trochu narežeme, pokropíme ich vodou, teplotu v rúre znížime na 220 °C, vyberieme misku s vodou a pečieme ich 30 minút.

