0155.francouzská bageta od EVA

Kategorie: Housky/rohlíky/bagety

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: EVA

Suroviny

450 ml vody
1,5 lžíce medu
1,5 lžičky soli
1,5 lžičky cukru
800 g hladké mouky
2 lžičky sušeného nebo 0,5 kostky čerstvého droždí

Postup

Po vykynutí z těsta vytvarujeme dlouhé bagety (postup např. u receptu č.611), naskládáme na plech s teflonovou nebo silikonovou podložkou, případně pečícím papírem a necháme kynout. Nahoře nařízneme několik šikmých řezů a před pečením potřeme slanou vodou. Pečeme při 180°C / 25 minut. Hotové ihned přendáme z plechu na mřížku.

Poznámka

Nastavení pekárny: Program Těsto