0156.podmáslové bagety od EVA

Kategorie: Housky/rohlíky/bagety

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 ml podmáslí
1 lžička soli
1 lžička cukru
500 g hladké mouky
1 lžička sušeného nebo 0,25 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.