# Bagety

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

1 kg hladké mouky
40 g droždí
0,12 l vlažné vody
4 lžičky soli
mouka na plech

## Postup

Plech poprášíme moukou. Mouku prosejeme do mísy, uprostřed vyhloubíme důlek a z droždí, vody a trochy mouky zaděláme kvásek, zaprášíme moukou a necháme 15 minut kynout, dokud se na povrchu nezačnou tvořit trhlinky. Mouku osolíme, promícháme s kváskem a vypracujeme hladké těsto. Mísíme tak dlouho, až se začnou na těstu tvořit bubliny a těsto se nechytá mísy. Vypracované těsto poprášíme moukou a necháme přikryté kynout při pokojové teplotě asi 2,5 hodiny. Vykynuté těsto vyndáme na pomoučený vál, rozdělíme na 5 dílů, vyválíme dlouhé válce, přendáme na plech a na plechu necháme ještě přikryté 15 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 250°C. Ostrým nožem nakrojíme do každé bagety šikmé zářezy, potřeme vlažnou vodou a pečeme 35 až 40 minut na druhé příčce odspodu. Na dno trouby postavíme ohnivzdornou misku s vodou