

RÝCHLE DOMÁCE BAGETY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŠKA



Na rýchle domáce bagety budete potrebovať (3 ks):

350 ml vody (46 stupňov), 1 a ½ čajovej lyžičky sušeného droždia, 490 g hladkej múky, 2 čajové lyžičky kryštálového cukru, olivový olej, 2 hrste ľadových kociek

A TAKTO NA TO:

Do veľkej misy nalejte vodu. Teplomerom zmerajte teplotu, mala by mať 46 stupňov. Nasypte sušené droždie a nechajte 5 minút postáť. Poriadne premiešajte a nechajte 10 minút oddychovať, až sa droždie trochu nafúkne a bude vytvárať bublinky. Pridajte 390 g múky, vareškou dobre premiešajte a nechajte v mise 20 minút odpočívať. Pridajte soľ, 100 g múky preneste cesto na pomúčenú dosku a mieste 10 minút. Cesto musí byť hladké a pružné. Preložte ho do olejom vymastenej veľkej misy, prikryte potravinovou fóliou, utierkou a položte na miesto bez prievanu so stálou teplotou. Keď cesto približne po 45 minútach zdvojnásobí svoj objem, vyberte ho z misy na ľahko pomúčenú dosku a natiahnite do obdĺžnika s rozmerom približne 16x20 cm. Zložte dve dlhšie protiahlé strany smerom do stredu cesta. To isté opakujte s kratšou stranou. Opäť vložte cesto do misy spojenou stranou nadol, prikryte potravinovou fóliou, utierkou a odložte na hodinu odpočívať.

Rúru predhrejte na 245 stupňov. Keď je rúra nahriata, nechajte ju hriať ešte 1 hodinu, kým do nej vložíte plech s bagetami. Približne 15 minút pred vložením bagiet umiestnite na spodok rúry panvicu, alebo hrniec. Neskôr do nádoby nasypete kocky ľadu.

Cesto rozdeľte na tri rovnaké časti. Vytvarujte z nich približne 35 cm bagety. Na obrátený plech si pripravte papier na pečenie. Položte naň jednu bagetu, pritiahnite papier do vlnky, priložte ďalšiu bagetu, opäť ohnite papier a položte poslednú bagetu. Z oboch strán podložte zrolovanými utierkami tak, aby bagety rástli do výšky, nie do šírky. Prikryte potravinovou fóliou a nechajte ešte hodinu podkysnúť. Odstráňte fóliu, utierky a natiahnite papier na pečenie. Nožnicami nastrihnite bagety. Do hrnca v rúre nasypte ľadové kocky, vložte bagety a pečte 20 minút. Po 15 minútach bagety skontrolujte.

