



## Tapenády + domáca bageta

**Na tapenádu z čiernych olív budete potrebovať:**

**70 g čiernych olív, 1 polievkovú lyžicu kapary, 2 filety ančovičiek, 1 strúčik cesnaku, 1 lyžičku hrubozrnej horčice, čierne mleté korenie, 1 čajovú lyžičku červeného vínneho octu, 1 čajovú lyžičku koňaku, olivový olej**

**Na tapenádu zo zelených olív budete potrebovať:**

**100 g zelených olív, 1 polievkovú lyžicu kapary, 1/2 menšej cibule, 1 strúčik cesnaku, 1 čajovú lyžičku hrubozrnej horčice, čierne mleté korenie, olivový olej**

**Na bagety budete potrebovať (2 ks):**

**4 g sušeného droždia, 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru, 190 g teplej vody, 250 g hladkej múky, 5 g soli**

Prípravte tapenádu z čiernych olív. Čierne olivy, kapary, ančovičky, cesnak, čierne mleté korenie, lyžičku červeného vínneho octu, lyžičku koňaku a olivový olej pridajte do mixéra a riadne rozmixujte na jemno. Tapenádu z čiernych olív preložte do misky a pokvapkajte trochu olivového oleja.

Tapenádu zo zelených olív pripravíte rovnako jednoducho. Do mixéra vložte zelené olivy, kapary, na drobno nakrájanú cibuľu, cesnak, hrubozrnú horčicu, čierne mleté korenie a olivový olej. Tapenádu rozmixujte, preložte do misky a pokvapkajte olivovým olejom.

Prípravte kvások na bagety. Sušené droždie a kryštálový cukor rozpustíte v teplej vode, zamiešajte a nechajte napučať. V mise zmiešajte múku so soľou. Prilejte napučaný kvások a rukou vypracujte, hladké, lepkavé a pružné cesto. Misu prikryte potravinovou fóliou (alebo kúpacou čiapkou) a nechajte 20 minút odpočívať.

Po 20 minútach prvýkrát preložte cesto. Ruku namočte do vlažnej vody, podchyťte cesto, opatrne ho natiahnite a preložte na opačnú stranu misky. Naťahovanie a prekladanie opakujte po celom obvode misky (pozri video). Cesto opäť prikryte a nechajte 45 minút odpočívať.

Po 45 minútach druhýkrát cesto preložte. Navlhčenou rukou opäť natahujte a prekladajte cesto. Prikryte a nechajte ďalších 45 minút odpočívať. Tretíkrát cesto preložte a premiestnite ho do čistej misky vytretej olivovým olejom. Prikryte a nechajte 45 minút kysnúť. Cesto preložte na pracovnú podložku, rozdeľte ho na dve rovnaké časti a vytvarujte guľky. Prikryte ich čistou utierkou a nechajte 15 minút odpočívať. Pomúčte pracovnú dosku a vytvarujte cca 40 cm dlhé bagety. Takto vytvarované bagety preložte na pomúčený plech na bagety a prikryte ich utierkou. Nechajte kysnúť 1 hodinu. Plech na bagety sa dá veľmi jednoducho nahradiť dobre pomúčenou textilnou utierkou.

Rúru predhrejte na 240 stupňov a 80% zvlhčovanie. Bagety pred pečením narežte. Chrumkavú kôrku dosiahnete zvlhčovaním. V rúre rozohrievajte hlbší plech a tesne pred vložením bagiet doň nalejte studenú vodu. Rúru ihneď zatvorte. Po 15 minútach znížte teplotu na 200 stupňov, vytiahnite plech s vodou a pečte ďalších 10 až 15 minút. Bagety po vytiahnutí z rúry nechajte vychladnúť na mriežke.