

Bagety z domácí pekárny



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

1962 kalorií , **10 g** cukrů , **23 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/bagety-z-domaci-pekarny>

Příprava

Suroviny v uvedeném pořadí vložíme do pekárny a zapneme program těsto. Po vykynutí z těsta vypracujeme podlouhlé bagety, dáme je na plech s pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme semínky. Vložíme je do trouby, vyhřáté na 200 °C a pečeme asi 20-25 minut dozlatova.

▣ Tip k receptu

Na posypání můžeme také použít mák nebo slunečnicová semínka.

Ingredience

- 300 ml mléka
- 1 lžičku citrónové šťávy
- 500 g hladké mouky
- 1,5 lžičky soli
- 1/2 lžičky cukru krupice
- 1 instantní droždí (kvasnice)
- 1 vejce
- 1 lžíci sezamových semínek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

