Bílé bagety

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **2**

1949 kalorií , **0 g** cukrů , **29 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: https://srecepty.cz/bile-bagety

Příprava

Máme-li domácí pekárnu: suroviny vložíme v uvedeném pořadí do pekárny a zapneme program Příprava těsta. Nemáme-li pekárnu: do teplého mléka dáme cukr a rozdrobíme kvasnice. Přikryjeme a necháme vzejít. V míse smícháme mouku se solí, uprostřed vyhloubíme důlek, do kterého vlijeme vzejitý kvásek. Do mísy přilijeme rozpuštěný vlahý tuk (ne do kvásku) a vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme utěrkou a necháme vykynout. Vykynuté těsto z pekárny nebo mísy vyklopíme na pomoučený vál, pořádně znovu propracujeme a rozdělíme na poloviny. Z každé vyválíme bagetu na délku plechu. Přeneseme je na plech vyložený papírem na pečení, přikryjeme utěrkou a necháme 15 minut kynout. V troše mléka rozmícháme lžičku cukru a tímto potřeme bagety. Nožem nakrájíme šikmé zářezy a bagety posypeme podle chuti mákem, sezamem, solí, kmínem... Upečeme ve vyhřáté troubě dorůžova (asi 30 minut, 200°C).

Ingredience

- Na těsto: 250 ml mléka
- 1 lžička cukru
- 2 lžičky soli
- 30 g másla nebo hery
- 500 g polohrubé mouky
- 1 balení (42 g) droždí (kvasnice)
- Na potření: trošku mléka
- 1 lžička cukru
- podle chuti semínka (mák, kmín, seznam,..)

Kategorie

Česká, Finančně nenáročné, Pečivo a produkty domácí pekárny