

Dalamánkové bagetky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: **10**

2076 kalorií , **8 g** cukrů , **30 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/dalamankove-bagetky>

Příprava

Do nádoby pekárny nalijeme vodu a olej, přidáme cukr, sůl, kmín, směs na bramborák, obě mouky a nakonec rozdrobíme droždí. Nastavíme program na těsto. Po ukončení programu těsto přendáme na pracovní plochu a rozdělíme na 10 dílků. Z každého vytvarujeme bagetku. Bagetky přendáme na plech vyložený papírem na pečení a necháme ještě asi 15 minut kynout. Pak je potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme semínky nebo ovesnými vločkami a pečeme v troubě předehřáté na 180°C asi 20 minut dozlatova.

Tip k receptu

Hotové bagetky jsou díky bramborákové směsi krásně voňavé.

Ingredience

- 280 ml vody
- 60 ml olivového oleje
- 2 rovné lžičky cukru
- 2 rovné lžičky soli
- lžička drceného kmínu
- 100 g celozrnné špaldové mouky
- 400 g hladké mouky
- 25 g droždí
- 1 vejce na potření
- semínka na posypání (sezam, mák, kmín, mohou být i jemné ovesné vločky)
- 2 lžíce instantní směsi na bramborák

Kategorie

Česká, Jídlo na každý den, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

