

# DOMÁCÍ FRANCOUZSKÁ BAGETA



Na 2 malé bagetky:  
/celková doba i s pečením 1h30min/

250g hladké mouky  
6g soli  
8g sušeného droždí  
175ml vlažné vody

---

1 Nejprve smíchejte vlažnou vodu a droždí.

2 Do mouky přisypte sůl, zamíchejte, udělejte v mouce dolíček, do kterého postupně přilévejte kvásek. Pořádně promíchejte a pak čistými dlaněmi hnětte asi 5 min.

3 Z uhněteného těsta vytvarujte bochánek, jemně ho posypte moukou, přikryjte suchou utěrkou a nechejte odpočívat 20min.

4 Pracovní desku, nebo vál, posypte zjemna moukou. Těsto rozdělte na 2 stejné dílky a z nich poté vytvarujte bagety.

5 Takto připravené bagety umístěte do vyplé trouby a nechejte 20min kynout.

6 Po 20 minutách vytáhněte bagety z trouby a rozpalte ji a 250°C. Mezitím, co se bude trouba rozehtávat potřete bagety vodou a nožem je několikrát nařízněte. Můžete je posypat hrubozrnou solí.

7 Bagety pečte zároveň s hrnkem studené vody, budou pak krásně zlatavé a křupavé, asi 12 - 18 minut.