Chlebové bagety – flétny

https://varimesmarcelou.cz/chlebove-bagety---fletny

Upečené chlebové bagety jsou tak voňavé, tak křupavé (i druhý den) a jsou i tak chutné, že se dají jíst jen tak, samotné. Chlebové bagety-flétny jsou i výborný parťák pomazánek (u nás vyhrává spojení s pomazánkou Ideál). Ideální na piknik i na svačinku při turistice.

Na 2 chlebové bagety dlouhé 35 cm budeme potřebovat

1. těsto-kvas

- 100 g vlažné vody
- 1 čajovou lžičku krupicového cukru
- 100 g mouky 00
- 8 g čerstvých kvasnic

Doba kynutí 1. těsta: 45-60 minut

2. těsto

- 150 g mouky 00
- 90 g žitné mouky
- 1 čajová lžička soli
- 150 g vlažné vody
- 2 polévkové lžíce oleje
- + vykynuté 1. těsto

Čas přípravy: 15 minut (v podstatě jen vážení)

Doba kynutí 1.těsta: 45-60 minut

Doba kynutí 2 těsta: 1,5 hodiny (zakryté) + 30 minut kynutí baget na plechu

Bagety před vložením do trouby ničím nepotíráme

Pečení: uprostřed trouby 20 minut na 230 °C + na 210 °C dalších 20 minut

Způsob přípravy: v robotu 15 minut

Náročnost: snadné

Postup přípravy chlebových baget

Nejprve si připravíme 1. těsto. Do misky nalijeme 100 g vlažné vody, přidáme čajovou lžičku krupicového cukru a nadrobíme 8 g čerstvých kvasnic. Metličkou prošleháme, aby se kvasnice rozpustily. Do misky nasypeme 100 g mouky "00" a lžičkou vymícháme kašičku – kvas. Misku zakryjeme a necháme kynout 45-60 minut.

Na 2.těsto si do mísy robota nasypeme obě mouky rovnou čajovou lžičku soli a promícháme. Přidáme 2 polévkové lžíce oleje a vykynuté 1. těsto. Zapneme robot a k surovinám postupně přiléváme 150 g

vlažné vody. Robot necháme pracovat celkem 15 minut.

Pokud se stane, že se vznikající těsto lepí ke stěnám, robot zastavíme, stěrkou těsto stáhneme do koule a robot pustíme znovu.

Hotové těsto stěrkou urovnáme v míse robota do koule, lehce poprášíme moukou a zakryjeme. Necháme kynout 1,5 hodiny. V polovině kynutí těsto přeložíme.



Těsto pomocí stěrky přendáme na pomoučený vál a pomoučenými prsty ho roztáhneme do obdélníku 20x35 cm. Obdélník podélně přepůlíme. Konce vychýlíme o 45 ° a pak je převrátíme opačným směrem zpět.

Bagety přendáme na bagetový plech a necháme je kynout ještě 30 minut.



Zapneme troubu na 230 °C. Na dno trouby vložíme pekáček (měla jsem velký 25 x 20 cm). Nalijeme do něj horkou vodu asi do výšky 1,5 cm.

Bagety na plechu mírně nakynou. Když teplota v troubě dosáhla 230 °C a současně voda v pekáčku vře, vložíme plech s bagetami doprostřed trouby a necháme je péct po dobu 20 minut.

Pak z trouby pekáček s vodou vyjmeme a teplotu snížíme na 210 °C. Bagety se začnou krásně barvit a dopékáme dalších 20 minut.



Upečené bagety přemístíme na mřížku a necháme je zcela vychladnout.

V bytě to voní jako v pekárně a křupavé zakrojení do upečených baget je přímo rajský zvuk.

Pokud půjdete na piknik, můžete si bagety vzít pod paži, aby všichni na první pohled viděli, jaké máte dobroty sebou.

A pozor, nezapomeňte si z baget připravit chutnou svačinku na Váš turistický výlet. Podélně rozřízněte, potřete máslem a hořčicí, naplňte sýrem, šunkou, plátky okurek, zelným salátkem a hurá na výlet.


Farine & Marcelou