

Recept

Házi bagett, 2 db

Hozzávalók: 250 g finomliszt, 170 ml víz, 5 g friss élesztő, 1 csapott teáskanál só

Elkészítés: Az élesztőt elkeverjük langyos vízben, majd 5 percig állni hagyjuk, hogy aktiválódjon. Ezután hozzáadjuk a sóval elkevert liszthez, majd a tésztát legalább 10 percig gyúrjuk kézzel vagy robotgéppel. Ezután 1 órára meleg helyre tesszük kelni. Belisztezett nyújtódeszkán két gombócot formázunk belőle, letakarjuk őket egy tállal, és újabb 1 órán át kelesztjük. A megkelt gombócokból 2 bagettet formázunk, megszórjuk kevés liszttel, beletesszük a kerámia sütőformába, majd vékony fóliával letakarjuk. Körülbelül 1 óra alatt a bagettek a duplájukra nőnek. Sütés előtt eltávolítjuk a fóliát, a bagetteket lespricceljük vízzel, és három helyen bevágjuk a tetejüket. 250 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt aranybarnára sütjük őket.