



Pracovní postup hledejte zde: Dobře propracované těsto si rozdělíte na pět stejně velkých dílů, ze kterých tvoříte válečky velké tak aby se vešly na plech. Abyste neměli domácí bagety pokaždé stejné, můžete si přímo do těsta přidat sušená rajčata, olivy, slunečnicová semínka nebo podle možnosti spíše, konopná, lněná, dýňová a v poslední době oblíbená chia semínka.

Hladkou mouku můžete nahradit špaldovou, pohankovou nebo kukuřičnou moukou dle chuti a možnosti. Pozor jen pak na množství tekutiny, tyto mouky jí potřebují více!

Hotové bagety potřete rozšlehaným vejcem a posypte kmínem a hrubozrnnou solí. Kmín podle chuti nahraďte sezamem.

Pečte v předehřáté troubě na 160°C zhruba 15 minut. Při pečení dbejte na zkušenosti s vlastní troubou.

Nejlepší tip na konec: K domácím bagetám se skvěle hodí bylinkové máslo, které si jednoduše připravte doma. „Povolené“ máslo smíchejte s bylinkami, které koupíte nebo si je nathejte na terase či zahradce. Dle chuti přidejte česnek.

Foto: archiv společnosti

Sdílet

V rubrice: Inspirace

« Pole dance očima Lindy Vedralové... »

Můžeš zanechat odpověď. Uprav tento příspěvek.

Zanech odpověď

ZÁŘÍ 2016

Po	Út	St	Čt	Pá	So	Ne
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		
< Srp						

NEJNOVĚJŠÍ PŘÍSPĚVKY

- Dopřejte si domácí chléb – od profesionála
- Poše dance očima Lindy Vedralové...
- Zpátky do školy v CHEROKEE...
- Další puding na světě...
- Vůně podzimní přírody, dřeva, ovoce a pečení

Ctyřlístek.cz
418 To se mi líbí

Tohle se mi líbí

To se líbí vám a 8 přátelům

• © Je mi to jedno, nezáleží mi tolik na vzhledu.

Ukažte výsledky

