



Vybavení
do školy
za skvělé
ceny



Vybírejte >

MALL.CZ



Vybavení
do školy
za skvělé
ceny

várka pro velký profesionální hnětač, ale vy si recepturu můžete „pokrátit“ podle vlastních potřeb.

Fotogalerie



Zobrazit fotogalerii

Postup je velmi jednoduchý: do hnětače vysypte mouku, rozdrobte droždí, přidejte cukr a sůl, přidejte [vodu](#) a [olej](#). Běžnou zásadou při pečení je, že na kilo mouky se doporučuje jedna kostka droždí, tady počítají s polovinou. „Ale vidíte, že to dobře kyně i tak a droždí pak není z těsta cítit,“ říká šéfkuchař Petr Andert z restaurace Koley, který postup předváděl (názorně uvidíte na videu).

Aby bylo těsto tak akorát vlhké, platí poměr polovina vody na množství mouky, tedy na dvě kila mouky litr vody. „Samozřejmě každá mouka saje vodu nepatrně jinak, takže se může stát, že musíte ke konci například trošku mouky přisypat nebo naopak zakápnout vodou, ale rozhodně se vyplatí začít u tohoto klasického poměru,“ vysvětluje Andert.

Když je těsto hezky hladké, vyndejte ho na vál a prohněťte. V restauraci pak z hroudy odkrajují kousky po 300 gramech, aby měli všechny bagety stejně velké, ale i v domácí praxi je důležité, aby byly co nejvíc stejné, aby se rovnoměrně a stejně propékaly.

Jednotlivé bochánky pak prohněťte a vyválejte z nich tvar bagety a kladte na [plech](#) zhruba po čtyřech a daleko od sebe. Budou kynout a mohly by se slepit. Ostrou špičkou nože je nařizněte jako na videu, potřete rozkvedlaným vejcem a posypte solí, kminem, sezamem, prostě tím, co máte rádi.

Budete potřebovat

- 2 kg hladké mouky
- 1 litr vody
- 1 kostku droždí
- 1 lžičce cukru
- 1 lžičce soli
- 50 ml oleje

V restauraci se kyně v konvektomatu, který má na to program, zhruba čtvrt hodiny a pak se přepne na pečení housek. V předehřáté troubě na 180 °C se

Reklama

EXPRES.cz



Být přítelkyní Jaromíra Jágra je hodně náročné: Podívejte na utiskované nohy Kopřivové



Konec Jakuba Jandý? V médiích je ho moc, stěžuje si radní Českého rozhlasu



Takhle láska vážně nefunguje: 10 líz o vztazích z romantických komedií



Neuvěřitelný Matěj Holan z Žití Brno: Svůj vyhazov z hospody přirovnal k holocaustu



Do školy
v novém
a se slevou



Vybavte se >

MALL.CZ



Do školy
v novém