



pak housky pečou asi 18 minut.

My jsme podobný postup zkusili i v domácích podmínkách – jen málokdo má doma konvektomat nebo jeho přílišně drahou domácí alternativu. Proto jsme jednotlivé bochánky nechali nejdříve pod utěrkou asi půl hodinky kynout a až pak jsme tvarovali bagety a vyskládali jsme je na plech na pečící papír. Pak jsme zapnuli troubu „na plné pecky“, přece jen domácí trouba nemá takový výkon.

Než se trouba rozehlála, těsto ještě odpočívalo a pak jsme ho na asi 15 minut pekli uprostřed trouby. Přesný čas si musí najít každý sám, přece jen každá trouba peče jinak. Výsledek ostatně můžete zhodnotit na fotografii, je důkazem, že to lze zvládnout i bez velkého technického vybavení.

Autor: bma

