

### BAGETA



NA  
2  
BAGETY

#### Suroviny:

- 200 g Mevalia Bread Mix
- 3,6 g soli
- 3,6 g čerstvého droždia alebo 1,8 g sušeného droždia Dr. Schär
- 156 ml vody

#### Postup:

1. Nasypeme zmes **Mevalia Bread Mix** a soľ do veľkej misky a premiešame. V samostatnej miske zmiešame droždie a vodu, kým sa nerozpuští, a potom zmes nalejeme do misky s múkou **Mevalia Bread Mix**.
2. Hnetieme všetko spolu, kým nám nevznikne hladké cesto bez hrudiek. Z cesta vypracujeme guľu, ktorú necháme odpočinúť pri izbovej teplote, prikrytú vlhkou utierkou po dobu cca 20 minút.
3. Potom z cesta prstami vytlačíme vzduch, znovu vytvarujeme guľu a necháme kysnúť ďalších 20 minút.
4. Ešte raz vytlačíme z cesta vzduch, vytvarujeme guľu a necháme kysnúť ďalších 60 minút.
5. Potom rozdelíme cesto na dve polovice a vytvarujeme ich do bagiet. Dávame pozor, aby sme do cesta pri tvarovaní bagiet nepustili príliš veľa vzduchu. Ak sa cesto začne lepíť, stačí ho trochu poprášiť troškou múky **Mevalia Bread Mix**.
6. Keď máme obe bagety vytvarované, prikryjeme ich vlhkou utierkou a necháme ich 60 minút odpočívať.
7. Predhrejeme rúru na 250 °C a pečieme 10 minút, potom teplotu znížime na 200 °C a pečieme ešte 10 minút.
8. Necháme vychladnúť a môžeme podávať 😊

*PKU Maestro praje dobrú chuť!*

Celé množstvo	Energia - 698 kcal	1,8 g bielkovín	51 mg Phe
1 ks	Energia - 349 kcal	0,9 g bielkovín	26 mg Phe