Baget sa sjemenkama lana

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **420 g**brašna T-500
- **120 g**ražanog brašna
- **60 g**ovsenih mekinja
- **300 ml**vode
- **50 g**maslinovog ulja
- **1 kašikica**soli
- **1 kašika**sjemenki lana
- **1 kesica**kvasca

Za posipanje:

- **50 g**sjemenki lana

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesite glatko tijesto i ostaviti da fermentiše na toplom mjestu. Kad je tijesto fermentisalo, premijesiti i podijeliti na dva dijela. Oblikovati vekne i staviti u pouljene kalupe. Posuti sjemenkama lana i ostaviti da fermentiše. Baget možete zasjeci nožem pre pecenja.

Baget peci na 220 C oko 25 minuta. Preporuujem da se dobro ohladi pa tek onda da se sijece. Prijatno!

Savet