

Domaci crni bageti



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g crnog brašna tip: 950
- **25** gmekinja
- **50** goljuštenog sirovog suncokreta
- **1 kašicica** mešavine zacina za hleb
- (mleveni kim, korijander, komorac i anis)
- **2 kašicice** soli
- **2 kašikeulja**
- **3,5 dl** mlake vode
- **7 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šecera

Priprema

U posudu od oko 2,5 l ili vecu staviti kvasac, šecer i 5 kašika brašna. Postpeno dovatati vodu uz neprekidno mešanje, kako se ne bi stvorile grudvice. Sipati svu vodu. Ostaviti da kvasac nadoe. U kvasac sipati ulje, izmešati, pa dodati brašno, mekinje, suncokret, mešavinu zacina i so. Umestiti testo. Mesiti ga dok se svi sastojci ne sjedine i testo ne postane glatko i kompaktno.

Ostaviti da odstoji na toplom mestu oko pola sata, tacnije dok se udvostruci. Potom podeliti testo na tri dela i napraviti veknice dužine oko 30 cm ili duže u zavisnosti od dužine pleha. Zaseci ih oštrim nožem popreko, premazati vodom i posuti morskom solju i semenkama po izboru. Ostaviti ih da narastu, oko pola sata.

Staviti ih u rernu zagrejanu na 220 C. Peci 7 minuta, a potom smanjiti na 150 C i peci još 15 minuta. Pecene bagete izvaditi iz pleha i staviti na krpu da se hlade.

Savet

Kako bi vam bageti bili vazdušasti i meki, pripremajte ih baš tako kako sam navela. Navedena koliina mešavine zaina ne menja ukus ve utie na bolje varenje, pa savetujem da ih ne izbacujete prilikom pripreme ovih bageta.