

Integralni baget hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120** graženog brašna
- **120** grspeltinog brašna
- **2 kašike** susama
- **1 kašika** lana
- **1 kašicica** soli
- **300 ml** hladne vode
- **1 kašika** suvog kvasca
- **250 g** belog brašna

Priprema

U 300 ml hladne vode razmutiti kašiku suvog kvasca. Dodati so, susam, lan i postepeno dodajte raženo, speltino i belo brašno. Sjedinite smesu varjačom, pokrite prijanjajućom folijom. Testo ostavite preko noci u frižideru. (Testo je lepljivo). Ujutru testo podeliti na polovinu i uz pomoc brašna oblikujte bagete.

Testo uvrnuti 2 puta i ostavite u pleh 15 minuta. Prvih 10-ak minuta peci na 220 C, a onda smanjiti temperaturu na 200 C i dopeci još 10 minuta.

Idealan za slane i slatke zalogaje, za dorucak ili veceru! Prijatno!

Savet

Inspiracija Ana Lovri (kao kuvarica)!