

Baget



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** goštrog brašna T-500
- **250** mlvode
- **1** kašicicašecera
- **1/3** kockicasvežeg kvasca
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera, razmrviti kvasac, promešati i ostaviti da se kvasac aktivira. Ja sam sve sastojke stavila u posudu od velikog miksera, tako da mi je on "umesio" testo. Možete i sve sastojke da stavite u vanglicu, zamesite testo, pa ga zatim mesite 3-4 minuta. Treba da dobijete mekano, elasticno, testo. Umešeno testo, nauljenim rukama, oblikovati u loptu. Testo premazati uljem sa svih strana i staviti ga u vanglicu. Vanglicu prekriti providnom folijom i ostaviti 40 minuta.

Naraslo testo prebaciti na blago nauljenu podlogu (samo nauljenom rukom premazati podlogu) i podeliti ga na tri jednaka dela. Od svakog dela oblikovati jufkicu. Sve uraditi nauljenim rukama, ne koristi se brašno. Jufkice prekriti providnom folijom i ostaviti da odstoje 15 minuta.

Pleh od elektricnog šporeta obložiti pek papirom. Blago nauljiti radnu podlogu. Uzeti prvu jufkicu i rukama, blago pritiskajući, oblikovati mali pravougaoni oblik. Poceti sa presavijanjem testa, kao kada se roluje, ali tako da se svaki put vrlo malo presavija testo. Svaki put kada presavijete testo prstima ispretiskati ivice presavijenog dela sa donjim testom i tako do kraja.

Zadnji put kada presavijete testo donji deo testa sa presavijenim delom prstima "ištipkati" da se testo dobro zalepi.

Rukama izvaljati testo u oblik valjka dužine 40cm. Formirano testo prebaciti u pripremljeni pleh sa sastavljenim delom na dole, sa razmakom izmeu testa. Isti postupak ponoviti još dva puta. Papir koji se nalazi izmeu testa povuci naviše, tako da sastavite rolatice izmeu papira i tako formirati kalup za baget (ko ima gotov kalup je najbolje, ja ga nemam). Testo, rukom, blago posuti brašnom, pa ga oštrim nožem ili skalpelom zaseci po celoj površini. Prekriti kuhinjskom krpom i dodatno krpom podignuti pek papir sa strane testa. Ostaviti testo da odmara 30 minuta. Pre pečenja papir razvuci, sa obe strane, do kraja pleha i testo će imati savršen oblik, baš kakav nam i treba.

Rernu zagrejati na 250 stepeni. Na dno šporeta staviti posudu (pleh, tepsiju...) sa provrelom vodom. Staviti pleh sa testom da se pece 13 minuta. Zatim izvaditi pleh sa vodom, smanjiti na 180 stepeni i pecite još 7 minuta. Peceni baget staviti na rešetku da se ohladi.

Sa ovim receptom doćete baget sa divnom hrskavom koricom i mekanom vazdušastom sredinom...

Savet