

Baguette na moj način



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **50 g** svežeg kvasca
- **600 g** brašna
- **1 kašika** meda
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** ulja
- **2.5 dl** hladnog mleka
- **1.5 dl** hladne vode
- belance
- susam

Priprema

Od gore navedenih sastojaka zamesite testo i ostavite da naraste 30 minuta.

Naraslo testo isipajte na brašnom poprskanu podlogu, premesite i podelite na 5 jednakih delova. Svaki deo razvijte oklagijom i uvijte u baguett, isto kao kad uvijate rolat. Svaki tako uvijeni baguett poredjajte na pleh obložen pek papirom i ostavite da nadou oko 30 minuta. Oštrim nožem napravite nekoliko proreza u nadošlom testu, premažite umucenim belancetom, poprskajte susamom i pecite u rerni na 250 stepeni prvih 5 minuta, a onda smanjite temperaturu na 200 stepeni i pecite još 15-20 minuta dok baguete, ne dobiju finu boju. Ne zaboravite da kad ubacite pleh u rernu istovremeno ubacite i šolju vode, to jest prosipajte šolju vode na dno rerne i odmah zatvorite, tako ce baguette dobiti hrskavu i ukusnu koru.

Ovako pripremljene baguette možete servirati ovakve kakve su ili ih filovati sa premazom od belog luka i persuna. 100 g margarina, 2-3 cesnja belog luka, vezica peršuna. Margarin sobne temperature umutiti zajedno sa

isitnjenim belim lukom i iseckanim listovima peršuna. Prohladjene baguette prosecite nožem ali ne do kraja, izmeu proreza kašicicom ubacite fil od belog luka i peršuna pa ponovo vratite u rernu na nekoliko minuta da se margarin rastopi. Servirajte ih uz predjelo ili uz glavno jelo, veoma su ukusne. Probajte. Prijatno!

Savet