

## **Bagett**

### **Hozzávalók:**

*Este:*

- 200 g BL 80 liszt
- 130 g víz
- 4 g élesztő

Ezeket összekeverjük, nem kell nagyon gyúrni, elég míg szépen összeáll a tészta. Egy tálba tesszük, amit konyharuhával letakarok és éjszakára, 10-12 órára a konyha pulton hagyjuk. Mehet hűtőbe is, ott 12-14 óra kell neki, majd felhasználás előtt hagyom, hogy átvegye a szoba hőit.

### **Tészta:** másnap

- az összes öreg tészta
- 3,2 dl víz
- 2 tk. só
- 2 ek. olaj
- csipet aszkorbinsav
- 2 ek. burgonyapehely (elhagyható)
- 50 dkg BL 80 liszt
- 1 tk. cukor
- 1 dkg élesztő

A hozzávalókból tésztát dagasztok, egy kicsit lágyabbat, mint a kenyérnél. Kiolajozott kelesztő tálba teszem, hagyom duplájára kelni.

Lisztezett felületre borítom, majd négy egyforma részre osztom.

Megformázom a bagetteket, körbe lisztezem őket, hogy a sütőzacsi ne ragadjon rájuk, majd óvatosan belecsúsztatom a zacsiba. Egy tasakban két bagett fér el.

Hagyom őket megint duplájára kelni, kellett még egy óra ehhez.

A sütőt előmelegítem 220 fokra. Óvatosan benyúlok a zacsiba, bevágom egy éles pengével a tésztákat, majd hagyom tovább kelni, míg a sütő melegszik. Mielőtt beteszem, vizet permetezek a zacsiba és a száját óvatosan a bagettek alá hajtom. Kb. 20-25 percig sütöm, míg szép pirosak, fényesek lesznek. Kibontom a zacsiból, óvatosan, mert a gőz nagyon éget, majd rácsra teszem őket, kicsit lepermetezem hideg vízzel, majd hagyom, hogy kihűljenek.

