

### BAGETA



NA  
2  
BAGETY

#### Suroviny:

- 200 g Mevalia Bread Mix
- 3,6 g soli
- 3,6 g čerstvého droždí  
nebo 1,8 g sušeného droždí  
**Dr. Schär**
- 156 ml vody

#### Postup:

1. Nasypeme směs **Mevalia Bread Mix** a sůl do velké misky a promícháme. V samostatné misce smícháme droždí a vodu, dokud se nerozpustí, a poté směs nalijeme do misky s moukou **Mevalia Bread Mix**.
2. Hněteme vše dohromady, dokud nám nevznikne hladké těsto bez hrudek. Z těsta vypracujeme kouli, kterou necháme odpočinout při pokojové teplotě, přikryté vlhkou utěrkou po dobu cca 20 minut.
3. Poté z těsta prsty vytlačíme vzduch, znovu vytvarujeme kouli a necháme kynout dalších 20 minut.
4. Ještě jednou vytlačíme z těsta vzduch, vytvarujeme kouli a necháme kynout dalších 60 minut.
5. Po 60 minutách rozdělíme těsto na dvě poloviny a vytvarujeme je do baget. Dáváme pozor, abychom do těsta při tvarování baget nepustili příliš mnoho vzduchu. Pokud se těsto začne lepit, stačí ho trochu poprášit špetkou mouky **Mevalia Bread Mix**.
6. Když máme obě bagety vytvarované, přikryjeme je vlhkou utěrkou a necháme je 60 minut odpočívat.
7. Předehřejeme troubu na 250 °C a pečeme 10 minut, poté teplotu snížíme na 200 °C a pečeme ještě 10 minut.
8. Necháme vychladnout a můžeme podávat 😊

*PKU Maestro přeje dobrou chuť!*

Celé množství	Energie - 698 kcal	1,8 g bílkovin	51 mg Phe
1 ks	Energie - 349 kcal	0,9 g bílkovin	26 mg Phe