

# Baguette Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 90 minuta

Razina : Početnik

## Sastojci:

- Brašno za dizana tijesta 250g
- Suhi kvasac 4g
- Voda 150g
- Sol 5g

## Upute

1. Pomiješajte vodu i kvasac i miješajte dok se kvasac ne otopi.
2. Stavite brašno i sol u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke. Miksajte na maloj brzini i dodajte vodu s kvascem. Nastavite miksati otprilike 10 minuta dok tijesto ne postane glatko.
3. Pokrijte tijesto i ostavite ga da fermentira dok se ne udvostruči.
4. Spljoštite tijesto.
5. Tijesto oblikujte u dugi, tanki valjak.
6. Stavite oblikovano tijesto u kalup za baguette. Ostavite ga da se digno za 50%.
7. Premažite baguette jajetom. Ukoliko želite, sada ga možete posuti sjemenkama (sezamom, sjemenkama suncokreta, makom ili bučnim sjemenkama). Napravite 5 dijagonalnih ureza u baguetteu.
8. Pecite baguette na 220°C 15-20 minuta, dok ne porumeni.