

# Domácí bagetky

**Počet porcí:** 6

**Doba přípravy:** 40 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Smícháme vše suché, přidáme mokré suroviny a umícháme těsto (příp. naředíme mlékem). Na plech s pečícím papírem utvoříme mokrýma rukama 6 bagetek, nakrájíme šikmo zářezy, posypeme semínkami a necháme odpočinout, než se zahřeje trouba na 200°C. Vložíme do trouby, pečeme asi 25 minut, ke konci výkon můžeme snížit. Ještě na horké dáme na každou bagetku vložku másla pro vůni

## Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Sójová mouka hladká odtučněná** - 20 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 70 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 300 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 30 g
- **Vejce** - 50 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 12 g

