

Bagetky bez lepku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V míse smícháme oba sáčky s 360 ml vlažné vody a 2 lžícemi rostlinného oleje. Vymícháme hutné těsto a necháme kynout na teplém místě 30 minut. Na ploše posypané bezlepkovou moukou vyválíme dvě placky a těsto rolujeme do tvaru bagety. Na plechu vyloženém pečícím papírem necháme bagety kynout dalších 30 minut. Poté potřeme rozpuštěným máslem a pečeme při teplotě 220 °C po dobu 15 minut. Ze směsi je možné vytvořit 2 větší nebo 4 malé bagetky.

Ingredience

- **Pitná voda nesycená** - 360 g
- **Olej slunečnicový** - 25 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 5 g
- **Bagetky bez lepku 400 g** - 400 g

