



Egyb?l többfélét: Bagett egyszer?en

2009 szeptember 14. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egyb?l többfélét. A jelen gazdasági helyzetben a háztartás és az étkezés terén is szükség van az átgondolt cselekedetekre. Új mellékletünkkel megpróbáljuk ötletekkel, beszerzési lehet?ségekkel és persze receptekkel könnyebbé tenni.

Imádom a langyos ropogós bagetteket, de mindig nagy munkának tartottam a megformázását. Ezzel a módszerrel viszont könnyen elkészíthet? ottol is a bagett.

Bagett alaptésztá:

Hozzávalók:

2 ek (olíva) olaj
1 ek 10%-os ecet
2 dkg cukor
3 dkg friss éleszt? (vagy 11 gr szárított)
3,8 dl langyos víz

10 dkg rétes liszt
10 dkg rozsliszt
56 dkg sima liszt
1 ek zsíros tejpor (elhagyható)

2 tk só

A szóráshoz búzadara, a kenéséhez tej



A kenyérsüt? gép tartályába rakom az ecetet, olajat, cukrot, éleszt?t, a vizet és a szitált liszteket. A tetejére szórom a sót, és elindítom a tészta programot.

Amikor végzett a dagasztással, kikapcsolom a gépet, és kiveszem a tartályt. Egy mélyebb tepsibe konyharuhát terítek, megszórom búzadarával, és erre fektetem a tésztát. Hagyom kelni kb. egy órát, majd lisztezett nyújtólappal terítem, és éles késsel széles csíkokat vágok. Ebb?l a tészta mennyiségéb?l én 8-10 bagettet hozok ki. A csíkokat

süt?papírral bélelt tepsibe teszem, megkenem tejjel és 180 c-on szép pirosra, sütöm. Miel?tt teljesen megsülne, kivesszem, újra megkenem, és még visszateszem 3-4 percre.

Tipp és trükk: langyosan egy kis sózott vajjal isteni vacsora, vagy egy pohár jó borhoz törni egy falatot.

Diós-rozsos bagett

Hozzávalók:

2 ek (olíva) olaj
1 ek 10%-os ecet
2 dkg cukor
3 dkg friss éleszt? (vagy 11 gr szárított)
3,8 dl langyos víz

10 dkg rétes liszt
10 dkg rozsliszt
56 dkg sima liszt

2 tk só

2 marék, kb. 15 dkg durvára vágott dió
A szóráshoz búzadara, a kenéséhez tej



A kenyérsüt? gép tartályába rakom az ecetet, olajat, cukrot, éleszt?t, a vizet és a szitált liszteket. A tetejére szórom a sót, és elindítom a tészta programot. Ez a program az én gépemen 1 óra 50 perc. Tudom hogy az 1 ó 35. perc

k?r?l kezd dagasztani, ?s 1 ? 05-kor v?gez. Teh?t kb. 30 percet, dolgozik, ?gy a di?t a dagaszt?s megkezd?se ut?n 20. percben sz?rom a t?szt?ra. ?gy a karok nem dar?lj?k össze, ?rezhet? lesz a t?szt?ban a di? darabk?k. Amikor v?gzett a dagaszt?ssal, kikapcsolom a g?pet, ?s kiveszem a tart?lyt. Egy m?lyebb tepsibe konyharuh?t ter?tek, megsz?rom b?zadar?val, ?s erre fektetem a t?szt?t. Hagyom kelni kb. egy ?r?t, majd lisztezett ny?jt?lapra ter?tem, ?s ?les k?ssel sz?les cs?kokat v?gok. Ebb?l a t?szta mennyis?gb?l ?n 8-10 bagettet hozok ki. A cs?kokat s?t?pap?rral b?lelt tepsibe teszem, megkenem tejjel ?s 180 c-on sz?p pirosra, s?t?m. Miel?tt teljesen megs?lne, kiveszem, ?jra megkenem, ?s m?g visszateszem 3-4 percre.



Tipp ?s tr?kk: a di? helyett rakhatunk bele ol?va bogy?t, mazsol?t vagy sz?r?tott paradicsomot. Ide?lis kenet?s kr?mekhez, sal?t?khoz, sajthoz ?s gy?m?lcshez.

J? ?tv?gyat hozz!!

Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerz? a Flag Polg?ri M?hely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
