

# Bagety z domácí pekárny



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

**1962** kalorií , **10 g** cukrů , **23 g** tuků , **63 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bagety-z-domaci-pekarny>

## Příprava

Suroviny v uvedeném pořadí vložíme do pekárny a zapneme program těsto. Po vykynutí z těsta vypracujeme podlouhlé bagety, dáme je na plech s pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme semínky. Vložíme je do trouby, vyhřáté na 200 °C a pečeme asi 20-25 minut do zlatova.



### Tip k receptu

Na posypání můžeme také použít mák nebo slunečnicová semínka.



## Ingredience

- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 1 lžičku citrónové šťávy
- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 1,5 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky cukru krupice
- ✓ 1 instantní droždí (kvasnice)
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžíci sezamových semínek

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny