

# DOMÁCE BAGETY A CIBUĽOVÁ NÁTIERKA



Domáce bagety pečieme už nejaký čas. Pripravujeme a ladíme recept aj na kváskové bagety, tie sú zatiaľ v procese a recept na nich vám tu prihodíme hneď, ako s ním budeme absolútne spokojní. Tento recept na bagety je s droždím, čiže nemusíte vlastniť kvások. Cesto sa pripravuje pridaním takzvaného poolish, ktorý zabezpečuje lepšiu chuť a textúru. Tak si poďme povedať, čo ten poolish vlastne je.

Poolish je akýsi rozkvas, ktorý sa často používa pri výrobe chleba, pizza cesta ale aj bagiet. Vzniká zmiešaním rovnakého množstva múky a vody, s pridaním minimálneho množstva droždia. Tento rozkvas, teda poolish sa po dobrom vymiesení necháva fermentovať pri izbovej teplote niekoľko hodín. Čas závisí od množstva použitého droždia k pomeru múky a vody. Pri tomto recepte je dôležité prečítať si celý recept pred tým, ako začnete s prípravou cesta práve kvôli časovej náročnosti. Najprv pripravujeme poolish, ktorý potrebuje svoj čas a až potom samotné cesto na bagety. Ak by ste chceli bagety upiecť za kratší čas, cesto nedávajte na noc do chladničky. Nechajte ho kysnúť pri izbovej teplote cca 3 hodiny a následne tvarujte do tvaru bagiet.

## BUDETE POTREBOVAŤ:

60 g hladkej múky  
60 g vlažnej vody  
2 g sušeného droždia  
250 g studenej vody  
400 g hladkej múky  
2 g sušeného droždia  
7 g soli

### na nátierku:

1 polievkovú lyžicu  
olivového oleja  
kocku masla  
1 veľkú cibuľu  
1 čajovú lyžičku  
hnedého cukru  
1/2 čajovej lyžičky  
sušenej cibule  
1/2 čajovej lyžičky  
sušeného cesnaku  
70 g mascarpone  
30 g kyslej smotany  
hrst pažitky  
pár kvapiek  
citrónovej šťavy  
soľ a čierne mleté korenie

## A TAKTO NA TO:

1. Bagety pripravíme s pomocou takzvaného poolish. Zmiešajte 60 g múky, 60 g vody a 2 g droždia. Vytvorte hladké, riedke cesto. To prikryte fóliou a nechajte pri izbovej teplote kysnúť 3 až 4 hodiny.
2. Do čistej misy navážte studenú vodu, múku, droždie, nakysnutý poolish, soľ a riadne cesto vymieste.
3. Cesto preložte na pomúčenú pracovnú dosku a pomocou stierky a rúk vytvarujte kompaktnú guľu. Preložte ju do čistej misy, prikryte fóliou a na noc vložte do chladničky.
4. Po vytiahnutí z chladničky rozdeľte cesto na rovnakých 7 častí. Vytvarujte z nich bagety, tie ukladajte na pomúčenú utierku. Bagety nechajte prikryté kysnúť 45 minút pri izbovej teplote.
5. Pečte pri teplote 260 stupňov prvých 10 minút, na ďalších 10 minút znížte teplotu na 200 stupňov. Ak chcete svojim bagetám zabezpečiť chrumkavú kôrku, na prvých 10 minút pečte bagety spolu s rozohriatym plechom a kockami ľadu. Po desiatich minútach plech so zvyšnou vodou vyberte, chvíľu nechajte otvorené dverka, aby sa všetka para odparila a pokračujte v pečení.
6. Cibuľovú nátierku pripravíte jednoducho. Cibuľu nakrájajte na tenké pásiky a restujte ju na panvici s olivovým olejom a maslom. Pridajte cukor, sušenú cibuľu, cesnak, soľ, čierne korenie a karamelizujte. Po skaramelizovaní nechajte cibuľu vychladnúť, zamiešajte ju so všetkými zvyšnými surovinami a finálne dochuťte soľou a čiernym korením.



