



Едноставен француски багет

Тазе Француски леб од рерна. Намачкан со путер и сладок џем. Зошто не би го искусиле вкусот на Франција во сопствената кујна такашто ќе го направите овој едноставен и лесен рецепт за Француски багет?



Состојки:

- 500 грама бело брашно за леб
- 7 грама активен квасец
- 7 грама сол
- 340 милилитри вода
- (Го сервирајте со путер и џем!)

Чекор 1

Измешајте ги сувите состојки заедно во длабок сад. Потоа сипете ја водата, измешајте и ставете го тестото на маса.

Чекор 2

Продолжете да додавате брашно додека да ја добиете потребната густина и тестото да не Ви се лепи за рацете, а потоа убаво измесете го на работната површина најмалку 5 минути.

Ставете го тестото во сад со брашно, покријте го и оставете го на топло место да стасува 1 час.

Чекор 3

Размесете го тестото и поделете го на 4 парчиња. Развијте ги во долги тенки багети. Покријте ги со крпа и оставете ги да отстојат уште 10-15 минути.

Чекор 4

Ставете ги багетите во Делимано тавата за печење.

Земете ножици и пресечете по должината на багетите, туркајќи ги парчињата лево и десно за да добиете убава шара. Ова ќе го направи откинувањето парчиња полесно кога лебот ќе биде готов.

Ставете ја тавата во рерна загреана на температура од 200 степени 20-25 минути или додека да бидете сигурни дека лебот е испечен одвнатре и крцкав однадвор.

Можете и да го премачкате со маслиново масло или путер за да добие златна боја додека се пече.



Чекор 5

Извадете го лебот од рерна и оставете го да се излади, но сервирајте го топол за да можете да уживате во него со стопен путер и богат сладок овошен џем.

Овде користиме џем од малини со многу семки!

Совет

Овој вид Француски леб сигурно можете да го најдете во секоја Француска пекара. Направете го дома и исполнете го домот со арома на свежо печен леб.

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk