

# Fűszervajas bagett

Pikáns finomság Dr. Oetker Szárított rozskovással

kb. 2 darab



Kis gyakorlat szükséges



up to 120 Min.



## Hozzávalók:

### Tésztához:

- 350 g búzaliszt
- 150 g teljes kiőrlésű rozsliszt
- 1 tasak Dr. Oetker Szárított rozskovász
- 1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő
- 1 ek. só
- 1 tk. cukor
- 300 ml víz (kézmeleg)
- 2 ek. napraforgóolaj

### Fűszervajhoz:

- 100 g lágy vaj
- 1 csapott kk. só
- 1 csapott kk. kakukkfű
- 1 csapott kk. bazsalikom
- 0,5 kk. rozmaring (őrölt)
- 1 csapott kk. feketebors

## 1 Fűszervaj elkészítés:

A hozzávalókat egy tálba tesszük és konyhai robotgéppel (habverő) magas fokozaton alaposan kikeverjük és felhasználásig hűtőbe helyezzük.

## 2 Tészta elkészítés:

1.

Egy tálban összekeverjük a liszteket, instant élesztőt, szárított rozskovászt, sót és a cukrot. Hozzáadjuk az olajat és a meleg vizet és konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) legalább 3 percig dagasztjuk. Egy tiszta konyharuhával letakarjuk és meleg helyen 1 órát kelesztjük.

2.

Amikor a tészta megkelt, lisztezett felületen, kézzel átgyúrjuk és két részre vesszük. A tésztákból egyenként kb. 30 cm-es hosszúságú bagettet formázunk és sütőpapírral bélelt tepsire (kb. 35x40 cm) helyezzük. A tetejét éles késsel kb. 2 cm-ként (max. 1 cm mélyen), ferdén bevágjuk. Egy tiszta konyharuhával letakarjuk és meleg helyen további 1 órát kelni hagyjuk.

3.

Míg kel a tészta a sütőt előmelegítjük, alsó-felső sütés kb. 220°C-ra.

4.

Ha megkelt a bagett, a fűszervajat egyenletesen elosztjuk a résekbe, majd a tepsit a sütő középső részébe helyezzük, és 10 percig sütjük. Az idő leteltével a sütő hőmérsékletét kb. 190°C-ra visszavesszük, majd a bagetteket további kb. 8-10 percig aranybarna színűre sütjük.

**Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!**

5.

A kész bagettet sütőrácsra tesszük és hűlni hagyjuk.