

Töltött házi bagett

Ínycsiklandó kelt tésztás varázslat

kb. 16 szelet



Kis gyakorlat szükséges

up to 60 Min.



Hozzávalók:

Tepsihez:

sütőpapír

Töltelékhez:

200 g szalonna - vagy sonkakocka

200 g Gouda sajt (reszelt)

Tésztához:

375 g búzaliszt

1 tasak Dr. Oetker Expressz Élesztő

0,5 csapott tk. só

200 ml víz

5 ek. étolaj

Tetejére:

1 pohár 20%-os tejjől (150 g)

metélőhagyma (néhány karika)

1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 40x30 cm) sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Töltelék: A sonkakockákat serpenyőben megpirítjuk, majd 1 evőkanálnyit félreteszünk belőle.

Tészta: A lisztet az élesztővel keverőtálban alaposan elkeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) röviden a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton kb. 2 perc alatt sima tésztává dagasztjuk. A tésztát elfelezzük (két részre osztjuk), majd enyhén lisztezett munkafelületen egyenként (kb. 40x20 cm) téglalap alakúra nyújtjuk. A sonkakocka felét a tészta 2/3 részén elosztjuk (1. kép), az egyik hosszanti oldal 1/3 részét szabadon hagyjuk.



A sajt felét elosztjuk rajta. A szabadon hagyott oldalt középre behajtjuk (2. kép).



Majd ezután az alsó harmadot felhajtjuk, és a végeket is ráhajtjuk. A vágással lefelé tepsibe tesszük. A másik tésztadarabbal az eljárást megismételjük. Mindkét darabon, legjobb tésztakártyával vagy késsel, kb. 8 adagot megjelölünk. Az adagokat ollóval keresztben bevagdossuk (3. kép), majd a sütő közepső részében megsütjük.



Alsó és felső sütés: kb. 180 °C
Légkeveréses: kb. 160 °C
Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 30 - 35 perc

Tálalás előtt a tejföllel, metélőhagymával és a sonkakockákkal díszítjük.