




Töltött házi bagett

Kelt tésztás varázslat

kb. 16 szelet    Kis gyakorlat szükséges up to 40 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 tejföl (150 g)
metéőhagyma (néhány karika)

1 Előkészítés:

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

2 Elkészítés:

Töltelék: A sonkakockákat serpenyőben megpírítjuk, 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 behajtogatjuk (2. kép).



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



Alsó és felső sütés: kb. 180 °C
Légkeveréses: kb. 160 °C
Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 30 - 35 Perc(ek)

Tálalás előtt a tejföllel, metélőhagymával és a sonkakockákkal díszítjük.