



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAGET EKMEK

350 g beyaz ekmek unu  
50 g kepekli un  
1 tatlı kaşığı kuru maya  
1 çorba kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı ince deniz tuzu  
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Unları, mayayı, şekerini, yağı ve tuzu karıştırın.

Karışımı hafif yağlı bir yüzey üzerinde 10 dakika ya da pürüzsüz ve elastik hale gelinceye kadar yoğurun.

Hamuru yağlı streç filmle kaplayın, 1-2 saat veya boyut olarak ikiye katlanana kadar dinlendirin.

Hamuru uzun bir baget biçiminde yuvarlayın, daha sonra 2 daha kısa bagetler oluşturmak için çapraz bir şekilde yarım kesiniz.

Bagetleri yağlanmış bir pişirme tepsisine aktarın, ardından yağlanmış streç filmiyle örtün ve 1 saat ya da boyut olarak ikiye katlanana kadar kanıtlayın.

Fırını 220 ° C'ye ısıtın.

Bagetleri biraz un ile toz haline getirin ve keskin bir bıçakla üst kısımda birkaç çapraz çizgi yapın. Tepsiyi fırının üst rafına aktarın.

25 dakika veya bagetler kızarana kadar pişirin. Tel rafa aktarın ve servis yapmadan önce soğumaya bırakın.

