

Magos bagett

Hozzávalók:

- 2dl víz
- 1,5 dkg élesztő
- 20 dkg Mester házi kenyérliszt
- 1mökkáskanál só
- 1 evőkanál olaj (diónyi margarin)
- lenmag, napraforgómag, tökmag, szezámag
- kis fej lilahagyma darabolva

Elkészítése:

A magokat egy órára áztassuk be 1 dl vízbe. A hozzávalókat összekeverjük, és olajos kézzel bagetteket formázunk belőle, amiket majd bagett lemezre helyezünk. Megkelesztjük és 180C°-on készre sütjük.

Tipp:

Elkészíthető almarosttal is, ebben az esetben tegyük bele 1 evőkanál almarostot, és még egy evőkanál vizet. Az így elkészült bagett puhább lesz és nő a rosttartalma.

