

## **RYCHLÉ BAGETY**

### Suroviny:

250 g vody  
450 g hladké mouky  
1 droždí  
lžička cukru  
lžička soli  
20 g oleje

### Postup:

V míse smícháme vodu, droždí, cukr a na teplém místě necháme vzejít kvásek. Přidáme mouku, olej, sůl a vypracujeme těsto, ze kterého hned uděláme 3 bagety a položíme je na plech vyložený pečícím papírem. Necháme odpočinout cca 15minut. Troubu si přehřejeme na 200 stupňů a na dno trouby dáme misku s vodou. Bagety potřeme vodou a pečeme asi 20 minut

*Autor: Martina Saranová*

