



Snabba goda baguetter

Jonny · 2024-07-20



Förberedelsetid

30-60 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

efter behov

Description

Här visar jag hur du bakar snabba och goda baguetter. Perfekt att servera till soppa!

Ingredienser

- Sätt ugnen på 210 grader.
- **25 g jäst**
- **5 dl vatten**, fingervarmt
- **2 msk olivolja**
- **2 msk honung**
- **2 tsk salt**
- **750 gr vetemjöl**

Instruktioner

1. Smula ned jästen i en bunke och häll på lite fingervarmt vatten. Rör runt tills jästen har lösts upp.
2. Rör i olja, honung och salt. Tillsätt mjölet lite åt gången och häll på resten av vattnet. Rör tills du har en deg, du kan behöva tillsätta lite mer mjöl. Täck med en handduk och låt jäsa i 30 minuter.
3. Häll ut degen på en mjölad yta och knåda i någon minut. Dela upp degen i två delar och skruva till två stora eller fyra mindre baguetter.
4. Lägg dem på bakplåtspapper, snitta dem försiktigt tvärsöver och grädda dem sedan i ugnen i ca 30 minuter för stora baguetter och ca 20 minuter för mindre baguetter. Ta ut och låt svalna på galler.