

Vjenaj bagetoj

Préparation : 35 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 500g de grizofloro, a T45
- 20g da fre a fe o
- 8g da salo
- 80g da sukero
- 250g da tuta lakto
- 35g da akvo
- 90g da butero
- 1 ovflavo por la ora tavoleco

Préparation

1. Via ideala matenman o, kio estas i?
2. Kiam mi estis malgranda, mi memoras, ke mi estis malofte tiel feli a kiel kiam estis vienaj bagetoj por matenman o.
3. Iomete rostita peco, nature a kun mira o = feli o kaj laodoro, kiu akompanas in!
4. Do mi finfine ekfaris hejmfaritajn, kaj i estas finfine tre simpla: kiel brio opasto sen ovo kaj malmultda butero, do mi pensas, ke estas pli facile fari mane ol brio on por tiuj el vi, kiuj ne havas roboton :) Vi povas facile prepari ilin la anta an tagon por la sekva.
5. Vi nur bezonas bone envolvi ilin por konservi ilian teksturon, kaj se necese, vi povas meti ilin en la mikroondon kelkajn minutojn kun glaso da akvo por fari ilin denove bone molaj.
6. Lasta klarigo, mi faris ilin nature, sed vi povas aldoni pecetojn da okolado fine de la knedado por okolada versio!
7. En la bovlo de la roboto kun la hoko, ver u la lakton, la akvon kaj la fre an diskribitan fe on.
8. Kovru per la faruno, poste aldonu la salon kaj la sukeron.
9. Knedu dum kelkaj minutoj is la pasto fori as de la flankoj de la bovlo.
10. Poste aldonu la buteron tran itan en malgrandajn pecetojn, kaj knedu denove is la pasto estas bone elastika kaj fori as de la flankoj de la bovlo.
11. Formu pilkon, kaj lasu la paston levi i je ambra temperaturo dum 30 minutoj.
12. Poste, metu in en la fridujo dum almena 30 minutoj, sed vi anka povas lasi in la tutan nokton.
13. Post la ripozo en la fridujo, platigu la paston kaj dividu in en 3 pecojn (a pli se vi faras individuajn panetojn).
14. Formu bagetojn kaj lasu ilin levi i dum proksimume 1 horo.
15. Pentu ilin kun la ovflavo, faru kelkajn tran ojn kun tondilo, kaj baku en la forno anta varmigita je 200°C dum 12 minutoj.
16. Lasu ilin malvarmeti i, kaj plu ui!