



POLNOZRNATA BAGETA

Sestavine:

- 100 g pšenice ali pire v zrnju
- 400 g pšenične moke
- cca. 1^{1/2} čajne žlice soli
- 220–250 g tople vode
- 40 g olja
- 40 g kvasa (1 kocka), zdrobljenega
- 1 ščepec sladkorja

Priprava:

1. Stresite žitna zrna v posodo in jih meljite **30 Sek./Hitrost 10**.
2. Dodajte preostale sestavine in jih gnetite **2 Min./ Funkcija - KLAS**.
3. Dobljeno testo razdelite na tri dele in ga oblikujte v francoske štruce. Pekač s štrucami položite v neogreto pečico. Pečico prižgite in jih pecite cca. **20 Minut na 200°C**.