

# Baguette (sa maslacem, bijelim lukom, peršunom i sirom)



## Potrebni sastojci:

### Tijesto:

- 300 g mekog (glatkog) brašna T00,
- 5 g Dr.Oetker instant suhog kvasca,
- 50 ml tople vode,
- 1 kašičica šećera,
- 7 g soli,
- 180-200 ml mlake vode

### Nadjev:

- 2-3 veće glavice bijelog luka,
- maslinovo ulje
- 120g maslaca (sobne temperature),
- 1 vezica peršuna,
- 150 g sira Gouda ili po želji

## Izrada:

### Tijesto (za dva bageta težine po cca 250 g):

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje, dodati suhi kvasac i 1 kašičicu šećera. Preliti sa 50 ml tople vode, malo promiješati sa kvascem i ostaviti 5 -10 minuta da se kvasac aktivira. Zatim dodati so po obodu brašna i mlaku vodu dozirati tako da kuhačom zamijesite malo mekše tijesto (nema potrebe mijesiti rukama, dakle potrebno nam je nešto mekše tijesto). Posudu prekriti prozirnrom folijom i ostaviti da tijesto odmara 20 minuta, a nakon toga premijesiti (mijesiti oko 4-5 minuta), posudu ponovo prekriti i ostaviti da odmara na toplom mjestu dok se zapremina ne udvostruči (oko 60 minuta). Kad je tijesto nadošlo prebaciti ga na pobrašnjenu podlogu i podijeliti na 2 dijela, formirajući lopte tijesta. Od svakog dijela formirati baguette tako što rukama (nema potrebe za oklagijom) razvučemo tijesto prvo u ovalan oblik, a zatim lagano počenom motati po široj strani (pogledati slike pripreme, potrebno je da u tijestu pri motanju ostavimo što više vazduha). Oblikovane baguette prebaciti u plitki pleh 42x30 cm obložen pek papirom i zarezati žiletom ili skalpelom nekoliko kosih rezova na svakom bagetu. Prekriti pleh kuhinjskom krpom ili plastičnom folijom i ostaviti ih da odmaraju 60 minuta.

Rernu zagrijati na 250°C, a u rernu na dno staviti još jedan dublji pleh u koji smo sipali ključalu vodu (ova voda će dopinijeti hrskavosti korice). Baguete pošpricati vodom i peći ih u zagrijanoj rerni 15 minuta na 250°C, zatim otvoriti rernu i još jednom ih poprskati vodom. Sada uključiti i ventilaciju i peći ih još oko 4-5 minuta. Izvaditi iz rerne, umotati baguette u kuhinjsku krpku i ostaviti da odmaraju 45 minuta.

### Nadjev

Od bijelog luka napraviti pastu tako što glavicama odstanimo vrhove (pogledati slike pripreme), zatim luk smjestimo u aluminijumsku foliju i prelijemo sa malo maslinovog ulja. Od folije napravimo paketić i pečemo luk u foliji u plehu, na 200°C 45 minuta. Pečen luk izvadimo iz rerne, malo prohladimo i samo istisnemo sadržaj iz ljuske, dodamo maslac i sitno sjeckan peršun i promiješamo dok ne dobijemo mazivu smjesu. Sir izrendati.

Baguete prerežemo na polovine po visini i po dužini (dobili smo ukupno 8 šnita). Premazati namazom i rasporediti sir. Zapeći šnite na 180°C oko 8-10 min. (ili dok se sir ne istopi). Može se servirati odmah ali fini su i kad se ohlade.

Prijatno! ❤️