



Nuc Chili Baghete

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **15 min**

Timp total **1h 15 min**

Dimensiunea porției **3 bucăți**

Ingredient

- 1 Ardei iute, eventual înșămânțat, în bucăți
- 150 g jumătăți de nuc
- 200 g boabe de alac
- 350 g făină de grâu
- 280 g Apă, călduță
- 1 Cuburi de drojdie (40 g)
- 1 linguriță de zahăr
- 1 ou
- 10 g ulei de nucă
- 1 linguri de sare

Pregătire

1. Acoperiți tava de copt cu hârtie de copt.
2. Se adauga ardeiul iute in vasul de amestecare si se toaca timp de **3 sec./viteza 4**.
3. Se adaugă jumătăți de nuc, se taie **3 sec./pasul 4** și se decantează.
4. Se adaugă alac la vasul de amestecare și se macină timp de **1 min./pasul 10**.
5. Adăugați făină de grâu, apă, drojdie, zahăr, ou, ulei de nucă și sare și frământați **aluatul 3 min.**
6. Se adaugă nuci tocate și ardei iute și se frământă aluatul pentru **1 min.**
7. Formați 3 baghete din aluat și acoperiți pe tava de copt pregătită și lăsați să crească timp de aproximativ 30 de minute într-un loc cald. În acest timp, preîncălziți cuptorul la 200 ° C.
8. Puneți un recipient cu apă fierbinte în cuptor, puneți tava de copt cu baghete în cuptor, coaceți timp de aproximativ 25 de minute (200 °C), lăsați să se răcească și serviți baghetele pentru grătar sau luați cu voi la un picnic.

Elemente utile

tavă de copt și hârtie, Cuptor

Sugestii & Sfaturi

- Datorită vaporilor de apă rezultați, baghetele se ridică mai bine și mai uniform.
- Puteți lăsa baghetele să se ridice într-o cutie de baghetă în loc de pe tava de copt și să se coacă.

Pregătire

- 1 Acoperiți tava de copt cu hârtie de copt.
- 2 Se adauga ardeiul iute in vasul de amestecare si se toaca timp de **3 sec./viteza 4**.
- 3 Se adaugă jumătăți de nuc, se taie **3 sec./pasul 4** și se decantează.
- 4 Se adaugă alac la vasul de amestecare și se macină timp **de 1 min./pasul 10**.
- 5 Adăugați făină de grâu, apă, drojdie, zahăr, ou, ulei de nucă și sare și frământați **aluatul** $\frac{1}{2}$ /**3 min.**
- 6 Se adaugă nuci tocate și ardei iute și se frământă **aluatul pentru** $\frac{1}{2}$ /**1 min.**
- 7 Formați 3 baghete din aluat și acoperiți pe tava de copt pregătită și lăsați să crească timp de aproximativ 30 de minute într-un loc cald. În acest timp, preîncălziți cuptorul la 200 ° C.
- 8 Puneți un recipient cu apă fierbinte în cuptor, puneți tava de copt cu baghete în cuptor, coaceți timp de aproximativ 25 de minute (200 °C), lăsați să se răcească și serviți baghetele pentru grătar sau luați cu voi la un picnic.