הכמויות מיועדות להכנת שני באגטים.

רכיבים:

30 גרם שמרים טריים
1 כף סוכר
2 כוסות מים פושרים
1 כף מלח
6-5 כוסות קמח לבן
3 כפות קמח תירס
1 חלבון
1 כף מים קרים

אופן ההכנה:

1. מוזגים את כוסות המיהפושרים לקערה גדולה, מוסיפים את השמרים וממיסים אותם.

2. מוסיפים את הסוכר ומשהים ל-10 דקות על מנת שיתפח.

3. מערבבים את המלח עם הקמח. מוסיפים את השמרים (כוס אחת בכל פעם), ובוחשים היטב לאחר כל הוספה, עד שיווצר בצק נוקשה.

4. מקמחים משטח, מעבירים אליו את הבצק ולשים עד שמתקבל בצק חלק וגמיש. (במידה והבצק דביק, יש להוסיף קמח).

5. משמנים היטב קערה, מכניסים אליה את הבצק ומכסים במגבת לחה. משהים כשעתיים וחצי לצורך התפחה.

6. חובטים את הבצק על מנת לשטחו. לוקחים מערוך ומרדדים את הבצק לצורה מלבנית.
7. מגלגלים את הבצק המהודק מאחת הקצוות (כמו רולדה), מהדקים בשוליים וסוגרים קצוות.

8. לוקחים תבנית ומקמחים אותה בקמח התירס. מניחים על הקמח את הבאגטים, חורצים עליהם חתכים.

9. טורפים את החלמון בתוספת כף המים הקרים ומברישים את הבאגטים.

10. מחממים תנור לטמפרטורה של 200 מעלות ואופים במשך 30-35 דקות.