



# Bladerdeegstengels

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	23 Mins
Porties	24
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

## Bereiding

---

- 2 rollen bladerdeeg
- 2 el olijfolie
- 2 takjes oregano
- 2 takjes tijm
- fleur de sel
- 30 g Parmezaanse kaas

De oregano- en de tijmblaadjes van de takjes plukken en fijn hakken. Een deegvel met water bestrijken en een tweede deegvel hierop leggen. Het oppervlak van het deeg met olijfolie bestrijken en met de kruiden, het zout en de Parmezaanse kaas bestrooien. Het bladerdeeg in 1 cm brede reepjes snijden, krullen en op twee met bakpapier beklede bakplaten leggen.

De bakplaten in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

**Profi-bakken bladerdeeg 200 °C gedurende 23 Mins**

## Accessoires

---

- 2 bakplaten

