Flûtes (halve baguette) met tomaat

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	20 Mins
Stuks	20
Apparaat	CombiSteamer V6000 45 vanaf 2021

Krokante flûtes van bladerdeeg met een aromatische tomatenvulling, op smaak gebracht met knoflook, komijn en een vleugje cayenne. Voor gezellige avonden; kruidig, ongecompliceerd en gewoon heerlijk!

Ingrediënten

2½ el tomatenpuree

2 knoflooktenen, geperst

1 tl komijnpoeder

¾ tl zout

¼ tl cayennepeper

1 el olijfolie

1 rechthoekig uitgerold bladerdeeg, (ca. 25 × 42 cm)

1 eiwit, losgeklopt

2 el durumtarwegries

Bereiding

Tomatenpuree en alle ingrediënten inclusief de olijfolie mengen in een kleine kom. Bladerdeeg uitrollen, de tomatenpuree in lengte op een helft van het deeg uitsmeren, onbestreken helft eroverheen vouwen, licht aandrukken. Deegoppervlak bestrijken met eiwit, griesmeel van durumtarwe eroverheen strooien. Deeg in 2 cm brede stroken snijden. De uiteinden van elke strook stevig vasthouden en ze twee keer tegen elkaar draaien, vervolgens op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. Bakplaat in de koude ovenruimte schuiven, met Profi-bakken klassiek op 210 °C in ca. 20 minuten bakken.

Put the tray in

Profi-bakken Classic 210 °C gedurende 20 Mins

Accessoires

bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	16.12.2024