



番茄薯条

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	20 分钟
个数	20
电器	CombiSteamer V6000 45 自 2021 年

脆皮酥皮薯条，配以芳香番茄馅料，用大蒜、小茴香和少许辣椒精制而成。适合社交之夜 - 口感丰富、简单、美味！

配料

- 2½ 汤匙 番茄酱
- 2 蒜瓣, 捣碎
- 1 茶匙 孜然粉
- ¾ 茶匙 盐
- ¼ 茶匙 卡宴辣椒粉 (Cayenne Pepper)
- 1 汤匙 橄榄油
- 1 长方形酥皮, (约 25 × 42 cm)
- 1 蛋清, 打散
- 2 汤匙 硬质小麦粗粒小麦粉

烹饪步骤

将番茄酱和所有配料（包括橄榄油）放入一个小碗中混合。将酥皮展开，将番茄酱纵向涂在一半面团上，将未涂漆的一半折叠在上面，轻轻按下。在面团表面刷上蛋清，并在上面撒上硬质小麦粗面粉。将面团切成约 2 cm 宽的条。握住每条条的末端，将它们相互扭转两次，然后将它们放在衬有烘焙纸的烤盘上。将蛋糕盘放入冷烹饪空间，并以 210 °C 的温度进行专业烘焙，烘烤约 20 分钟。

放入架子

在经典专业烘烤技术 期间为 **210 20** 分钟°C

配件

烤盘

