



Палочки из слоеного теста

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 15 Mins
Время 22 Mins
приготовления
прибор Comhair-Steam SE с 2015 года

Палочки с зеленью

4 ст. л. зелени, например, шалфея, тимьяна, петрушки

1 зубчик чеснока

2 ст. л. оливкового масла

4 ст. л. пармезана, тертого

$\frac{3}{4}$ ч. л. соли

Перец, молотый

Зелень измельчить, смешать с остальными ингредиентами.

1 рулон слоеного теста, прямоугольной формы

Половину слоеного теста с боковой стороны смазать смесью из зелени. Накрыть смазанную половину второй несмазанной половиной, слегка прижать.

Острым ножом или ножом для пиццы разрезать слоеное тесто на полоски шириной прикл. 2 см. Удерживая полоски за концы, два раза скрутить их вокруг своей оси.

Выложить полученные палочки на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Палочки с васаби

3 ст. л. пасты васаби, прикл. 43 г

$\frac{1}{2}$ ст. л. подсолнечного
масла

$\frac{3}{4}$ ч. л. соли

1½ листа нори

1 рулон слоеного теста, прямоугольной формы

Смешать васаби, масло и соль.

Половину слоеного теста с боковой стороны смазать смесью из васаби и накрыть листом нори. Накрыть смазанную половину второй несмазанной половиной, слегка прижать.

1 белок

3 ст. л. кунжута





С одной стороны смазать тесто белком и посыпать кунжутом.

Острым ножом или ножом для пиццы разрезать слоеное тесто на полоски шириной прибл. 2 см. Удерживая полоски за концы, два раза скрутить их вокруг своей оси.

Выложить полученные палочки на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Палочки с карри

2 ст. л. карри

$\frac{3}{4}$ ч. л. соли

1 желток

1 рулон слоеного теста

Смешать карри, соль и желток.

Половину слоеного теста с боковой стороны смазать смесью из карри. Накрыть смазанную половину второй несмазанной половиной, слегка прижать.

немного карри

С одной стороны посыпать тесто порошком карри и слегка прижать скалкой.

Роликовым ножом для теста разрезать слоеное тесто на полоски шириной прибл. 2 см. Удерживая полоски за концы, два раза скрутить их вокруг своей оси.

Выложить полученные палочки на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Пряные палочки

2½ ст. л. томатного пюре

2 зубчика чеснока

$\frac{3}{4}$ ч. л. соли

2 ч. л. зиры, целиком

2 щепотки кайенского перца, молотого

1 ст. л. оливкового масла

1 рулон слоеного теста

Выдавить зубчики чеснока и смешать все ингредиенты с оливковым маслом.

Половину слоеного теста с боковой стороны смазать пряной смесью. Накрыть смазанную половину второй несмазанной половиной, слегка прижать.

1 белок

2 ст. л. манной крупы

С одной стороны смазать тесто белком и посыпать манной крупой.

Роликовым ножом для теста разрезать слоеное тесто на полоски шириной прибл. 2 см. Удерживая полоски за концы, два раза скрутить их вокруг своей оси.

Выложить полученные палочки на противень, выстланный бумагой для выпечки.

Выпечка





Поставить противень в холодную камеру (за один процесс выпечки выпекать по одному противню). Запечь.

Профессиональная выпечка слоенного теста 210 °C в течение 22 Mins

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

