



Томатные палочки

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 15 Mins

Время 20 Mins

приготовления

штук 20

прибор CombiSteamer V6000 45 с 2021 года

Хрустящие палочки из слоеного теста с ароматной томатной начинкой, приправленной чесноком, тмином и кайенским перцем. Для уютных посиделок – ароматные, простые и просто вкусные!

Ингредиенты

2½ ст. л. томатного пюре

2 зубчика чеснока, раздавленных

1 ч. л. молотого тмина

¾ ч. л. соли

¼ ч. л. кайенского перца

1 ст. л. оливкового масла

1 лист слоеного теста, раскатанный в форме прямоугольника, (прим. 25 × 42 см)

1 белок, взбитый

2 ст. л. манной крупы

Приготовление

Смешать томатное пюре и все ингредиенты до оливкового масла в небольшой миске. Раскатать слоеное тесто, смазать половину теста томатной пастой, накрыть второй половиной теста и слегка прижать. Смазать тесто яичным белком и посыпать манной крупой из твердых сортов пшеницы. Нарезать тесто полосками шириной 2 см. Удерживая полоски за концы, два раза скрутить их вокруг своей оси, выложить их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Поставить противень в холодную камеру и выпекать в режиме классической профессиональной выпечки при температуре 210 °C 20 минут.

Put the tray in

Профессиональная выпечка «Классический режим» 210 °C в течение 20 Mins





Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен

16.12.2024

