



# Томатні палички

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час	20 хв
готування	
шт.	20
Прилад	CombiSteamer V6000 45 з 2021 року

Хрусткі палички з листового тіста з ароматною томатною начинкою, приправленою часником, кмином і каєнським перцем. Для затишних посиденьок - ароматні, прості та просто смачні!

## Інгредієнти

- 2½ ст. л. томатного пюре
- 2 зубчики часнику, роздавлені
- 1 ч. л. меленого кмину
- ¾ ч. л. солі
- ¼ ч. л. каєнського перцю
- 1 ст. л. оливкової олії
- 1 корж листового тіста прямокутної форми, (прибл. 25 × 42 см)
- 1 яєчний білок, збовтане
- 2 ст. л. макаронної крупи

## Приготування

Змішати томатне пюре і всі інгредієнти до оливкової олії в невеликій мисці. Розкачати листове тісто, змастити половину тіста томатною пастою, накрити другою половиною тіста і злегка притиснути. Змастити тісто яєчним білком і посипати макаронною крупою. Нарізати тісто смужками завширшки 2 см. Утримуючи смужки за кінці, двічі скрутити їх навколо своєї осі, викласти їх на деко, застелене папером для випікання. Поставити деко в холодну камеру і випікати в режимі професійного випікання класичним способом за температури 210 °C 20 хвилин.

### Засунути деко

**Професійне випікання, класичне 210 °C протягом 20 хв**





## Аксессуары

---

Деко

