



## BREADSTICKS / „PALUSZKI CHLEBOWE”



Składniki ciasto croissant

Przygotowanie

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury.

Rozwałkować ciasto do grubości 9 mm i szerokości 25 cm. Wyobraź sobie, że ciasto jest w trzech sekcjach i dodaj dekorację do środkowej sekcji (wcześniej lekko zwilż ciasto), złóż 1 sekcję na wierzchu i dodaj dekorację. Złóż ostatnią część ciasta i obróć ciasto o 90 stopni. Następnie rozwałkuj ciasto do 15 mm. Nieznacznie zwilżyć wierzch i mocno udekoruj. Wałkuj dalej do grubości 13 mm i obróć (spód jest na górze), a następnie mocno udekoruj tę stronę. Teraz należy zrobić paski z ciasta o grubości 10 do 9 mm (szerokość około 25 cm) Wytnij paski szerokości około 1 cm ostrym nożem. Skręć te paski 2x i początkowo połóż je blisko siebie na blachę, a następnie włóż do zamrażarki na chwilę. Ciasto ochłodzone ma mniejsze napięcie, a patyczki z ciasta pozostaną ładnie skręcone. W razie potrzeby możesz ponownie zamrozić i przed ponownym użyciem rozmrozić i odstaw na około 50 minut.

Pieczemy z niewielką ilością pary przez około 15 minut w temperaturze 200 ° C.

Dekoracja

mak, mieszanka nasion z solą morską lub tartym dojrzałym serem z papryką w proszku.

**PRODUCENT:** *D. Van der Pol & ZnDe Kroon 21 4261 TW Wijk en Aalburg The Netherlands*

**PARTNER BIZNESOWY W POLSCE**

Wojciech Jabłoński Partner ul. Jana Pawła II 12/64 , 98-200 Sieradz

tel.mobil: +48 669-696-802 fax.: +48 43 827-96-01 e-mail: [poland.cooperation@wp.pl](mailto:poland.cooperation@wp.pl)