



## CLOVER / „KONICZYNA”



Składniki ciasto croissant  
Dodatki/dekoracja:  
czerwone nadzienie pesto  
tarty ser  
zioła  
jajko

### Przygotowania

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkować ciasto na grubość 2,5 mm, następnie wytnij kwadraty o wymiarach 10 x 10 cm. Zrób nacięcia z każdej strony 3 cm i złóż ciasto, naciśnij mocno (patrz zdjęcia). Wcześniej umieść farsz (pesto/ ser/ zioła) i posmaruj ciasto jajkiem przed wypiekiem.

Opcjonalnie posyp dodatkowo serem i ziołami na wierzch. Odstaw blachy piekarnicze z uformowanym ciastem na około 45 minut aby jeszcze ciasto urosło i dojrzało, a następnie upiecz je parą.

Udekoruj koniczyny po upieczeniu dodatkami i serem.

Porady dotyczące pieczenia piec 16 do 18 minut w 200°C

**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)



Galeria



**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)