SUNNY SAUSAGE ROLL / „SŁONECZNY PASZTECIK – KIEŁBASKA”

Składniki ciasto puff pastry
inne składniki/surowce/dekoracje
Ciasto Choux: 750 g masła, 1,5 l mleka, 750 g mąki i 1,5 l jaj.
Nadzienie:
5 kg mielonego mięsa, 190 g bułki tartej, 910 ml mleka, 210 g suszonych pomidorów i 210 g mieszanych ziół (sól, pieprz, gałka muszkatołowa, curry i lubczyk).

Przygotowanie
Przygotuj ciasto choux, doprowadzając mleko do wrzenia, a następnie dodając masło. Zdejmij garnek z mieszanką z ognia mieszając dodawaj mąkę. Utrzymuj ciasto na średnim ogniu. Następnie dodaj jaja - mieszaj ciasto, aż uzyskasz pożądaną sztywność.

Wymieszaj tartą bułkę, mleko, suszone pomidory i zioła. Następnie wymieszaj to w cieście choux i na końcu dodaj mielone mięso. Używając ciasta Chaux - nadzienie z mięsem mielonym dobrze się piecze.

Przed użyciem należy rozmrozić ciasto i prace z ciastem należy rozpocząć po osiągnięciu zalecanej temperatury. Rozwałkuj ciasto do grubości 1,5 mm. Najlepszym sposobem, aby rolki pasztecik-kiełbaska były na blacie kuchennym – szybciej wykonamy gotowy produkt. Oznaczyć i wytnij o szerokości 7 centymetrowe paski na cieście. Połóż przygotowane paszteciki-kiełbaski na wycięte ciasto. Następnie lekko zwilż za pomocą sprayu całość. Drugi arkusz ciasta puff pastry rozwałkuj na grubość 1,5 mm i umieść je na pasmach mielonego mięsa wcześniej wytnij zwymiarowane prostokąty 7 cm i 12 cm. Użyj rąk pomiędzy paskami, aby usunąć powietrze pomiędzy dwiema warstwami ciasta. Naciśnij na ciasto przykładowo linijką, która pasuje dokładnie pomiędzy paskami. Nakłuj małe dziury w krawędzi ciasta. Posmaruj żółtkami jaj ciasto. Jeśli zamiast całego jajka używasz żółtka, uzyskujesz piękny, równomierny połysk.

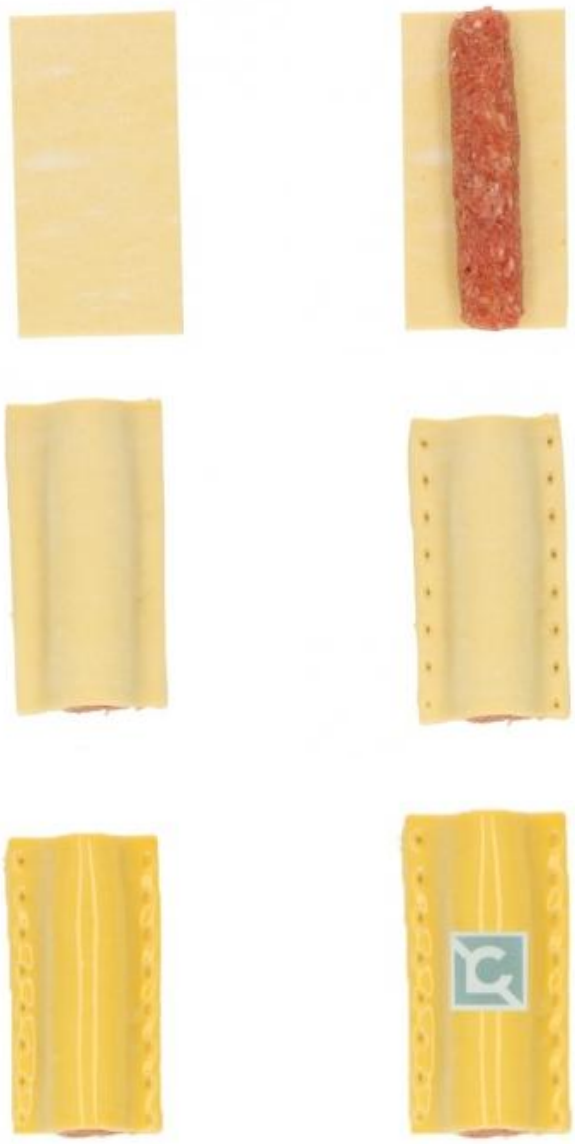
***PRODUCENT:* D. Van der Pol & ZnDe Kroon 21 4261 TW Wijk en Aalburg The Netherlands**
PARTNER BIZNESOWY W POLSCE
Wojciech Jabłoński Partner ul. Jana Pawła II 12/64 , 98-200 Sieradz
tel.mobil: +48 669-696-802 fax.: +48 43 827-96-01 e-mail: poland.cooperation@wp.pl

Porady dotyczące wypieków przez około 35 minut w temperaturze 180/190 ° C.

Wskazówka

Fajnie jest położyć na rolki jadalny papier z wydrukowanym na drukarce własnym logo. Po posmarowaniu jajkiem, umieść produkty na papier i upiecz. Dzięki temu twój produkt jest wyjątkowy.

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