



Tomatflûtes

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	15 Min.
Tilberedningstid	20 Min.
Styk	20
Apparat	CombiSteamer V6000 45 fra 2021

Sprøde butterdejsflûtes med et aromatisk tomatfyld, tilsat hvidløg, spidskommen og et strejf af cayenne. Til hyggelige aftener – krydret, ukompliceret og simpelthen lækkert!

Ingredienser

- 2½ spsk tomatpuré
- 2 hvidløgsfed, presset
- 1 tsk spidskommenpulver
- ¾ tsk salt
- ¼ tsk cayennepeber
- 1 spiseske olivenolie
- 1 butterdejsstykker rullet ud til firkanter, (ca. 25 × 42 cm)
- 1 æggehvite, udslået
- 2 spsk durumhvedemel

Tilberedning

Bland tomatpuré og alle ingredienser sammen i en lille skål og tilsæt olivenolie. Rul butterdejen ud, spred tomatpastaen i længderetningen på halvdelen af dejen, fold den ubelagte halvdel over, tryk dejen en smule sammen. Smør dejoverfladen med æggehvite, drys med durumhvedemel. Skær dejen i strimler, der er ca. 2 cm brede. Hold fast i enderne af hver strimmel, og drej dem mod hinanden to gange, læg dem i en bradepande med bagepapir. Skub bradepanden ind i den kolde ovn, bag ved 210 °C i ca. 20 minutter med klassisk professionel bagning.

Sæt pladen ind

Professionel bagning klassisk 210°C i 20 Min.





Tilbehør

Bradepande

Yderligere oplysninger

Oprettet den

16.12.2024

