

Doradca Smaku XIII: Grissini z tapenade z czarnych oliwek, odc. 37



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

mąka pszenna	250 gramów
drożdże	20 gramów
woda letnia	150 mililitrów
oliwa	15 gramów
żółtko jajek	1 sztuka
woda zimna	2 łyżki
Czarnuszka nasiona Prymat	do smaku
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	5 gramów
cukier	5 gramów

Tapenada:

oliwki czarne Smak	1/2 słoika
pomidory suszone Smak	5 sztuk
filety anchois	5 sztuk
orzechy włoskie	1/2 garści
orzechy laskowe	1/2 garści
czosnek	2 ząbki
parmezan	50 g
oliwa	2 łyżki
Tymianek suszony Prymat	do smaku

Dodatki:**szynka parmeńska****anchois****pomidory suszone****parmezan****Do dekoracji:****bazylia świeża**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do miski wlewamy oliwę, dodajemy do niej mąkę, drożdże i wodę. Całość wyrabiamy mikserem (ciasto jest gotowe, gdy przestaje się lepić do dłoni), po czym zostawiamy masę pod ściereczką do wyśnięcia na 1h.

2. Stolnicę posypujemy mąką, kładziemy na niej ciasto i oprószamy je z każdej strony. Ciasto wałkujemy, a następnie kroimy w paseczki, po czym delikatnie zawijamy, formując paluchy. Grissini przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.

3. Do miski wbijamy żółtko, dolewamy wodę i roztrzepujemy całość, po czym smarujemy paluchy, które następnie posypujemy solą morską i czarnuszką. Grissini wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy przez około 15 minut.

4. Siekamy anchois, suszone pomidory, czosnek i oliwki. Na tarce na małych oczkach ścieramy parmezan. Na patelni prażymy orzechy, które przrzucamy do miski, dodajemy do nich anchois, suszone pomidory, czosnek, oliwki i parmezan - całość doprawiamy tymiankiem. Dodajemy do składników oliwę, a następnie blendujemy produkty w naczyniu.

Sposób podania:

Tapenade przekładamy do miseczki. Na talerz nakładamy szynkę parmeńską, anchois, suszone pomidory i parmezan. Tapenade dekorujemy świeżą bazylią. Obok kładziemy grissini.