

Aluaturi sărate



Kreativ

2012 © Pannon-Literatúra SRL

Fotografii etape de preparare:
Csigó László – Csigó Zita
Patyi Árpád – Korpádi Péter
Liptai Zoltán (foodstylist)

Alte fotografii:
© Gabula Art

Consilier de specialitate
(textele de sub imagini):
Liptai Zoltán, maestru bucătar

Rețete:
Horváth Ilona
Máté Pálné
Terényei Katalin
Tóth Gézáné
Mogyorósi Magdolna
Erdei Sándorné
Halmos Monika

Traducerea în limba română
Copyright © Editura Kreativ, 2013
Redactor-șef: Andrei Timar
Corector: Medana Croitoru
Tehnoredactor: Boni-Barkócz Tímea

Toate drepturile asupra prezentei ediții
apartin Editurii Kreativ.

Nicio parte a acestei publicații nu poate
fi reproducă, stocată în vreun sistem sau
transmisă în orice formă sau prin orice
mijloace electronice, mecanice, fotocopii,
înregistrări sau altele, fără acordul scris
al Editurii Kreativ.
www.editurakreativ.ro

ISBN: 978-606-646-115-3

Descrierea CIP a Bibliotecii
Naționale a României
Aluaturi sărate. -
Târgu-Mureș : Kreativ, 2013
ISBN 978-606-646-115-3

641.55:664.68



Pateuri cu cașcaval

Ingrediente:

- 500 g făină
- 250 g margarină
- 2 gălbenușuri
- 1 lingurită de sare
- 200 ml smântână
- 100 ml lapte
- 1 lingurită de zahăr
- 30 g drojdie
- 100 g cașcaval ras
- 1 ou pentru uns

Mod de preparare:

Se amestecă drojdia cu zahărul și cu puțin lapte călduț și se lasă să doapească. La făina amestecată cu margarina se adaugă sare, gălbenușurile și jumătate din cașcavalul ras. În mijlocul amestecului obținut se face un cub în care se toarnă smântână și drojdia, apoi se frământă până se obține un aluat elastic. Aluatul astfel obținut se întinde sub forma unei foi de circa 1 cm grosime și se împătură astfel: de jos în sus, de sus în jos, de la stânga spre dreapta și de la dreapta spre stânga. Se repetă operația de împăturire de trei ori, la intervale de 20 de minute.

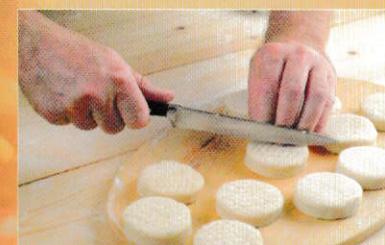
La sfârșit se întinde o foaie groasă de 2 cm și se decupează rondele cu o formă rotundă. Se aşază pateurile pe o tavă unsă cu untură, se ung cu oul bătut și puțin sărat, se presară fiecare pateu cu cașcaval ras și se introduc în cuptorul preîncălzit.



1. Se amestecă ingredientele și se frământă un aluat.



2. Aluatul întins se decupează cu o formă rotundă.



3. Se crestează pateurile cu un cuțit.



4. Se ung pateurile cu oul bătut.

Ingrediente:

- 300 g făină
- 300 g brânză de vaci
- 300 g unt
- 1 ou
- 5 g sare



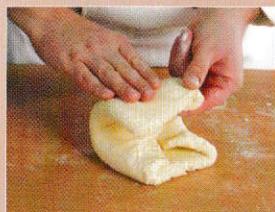
1. Ingredientele se amestecă bine cu un cuțit lat.



2. Se întinde aluatul.



3. Se aduce aluatul dinspre margini spre mijloc.



4. Se împătură în două.



5. Se decupează rondelele.



6. Se ung pateurile cu ou.



Cornulete cu chimen

Ingrediente:

- 1 kg de făină
- 200 ml smântână
- 50 g drojdie
- 300 ml lapte
- 300 g untură topită
- 1 lingură de sare
- 1 ou
- chimen

Mod de preparare:

Ingredientele pentru aluat (făină, smântână, laptele, untura topită, drojdia dospită și sarea) se frământă bine și se lasă să crească. Se pune aluatul pe o planșetă și, fără a se mai frământa, se întinde de o foaie de grosimea unui deget și se decupează cu o formă rotundă. Rondelele decupate se întind în formă ovală. Se rulează în formă de cornulete. Se aşază cornuletele pe o tavă, se ung cu ou bătut și se presară cu chimen. Se mai lasă puțin să crească, apoi se introduc în cuptorul preîncălzit și se coc până când se rumenesc.



1. Se întinde o foaie de grosimea unui deget și se decupează cu o formă rotundă. Rondelele decupate se întind în formă ovală.



2. Se rulează în formă de cornulete.



3. Se aşază pe o tavă și se ung cu ou bătut.



4. Se presară cornuletele cu chimen.

