

KNUSPERLUST

Bâtonnets au parmesan



INGRÉDIENTS

300 g KOMEKO KNUSPERLUST

225 g Beurre

75 g Parmesan râpé

7 g Sel

125 g Eau



PRÉPARATION

1. Mélangez tous les ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez 24 heures au réfrigérateur.
3. Le lendemain, sortez la pâte et laissez-la reposer 30 min. à température ambiante.
4. Pétrissez-la ensuite brièvement mais intensément jusqu'à consistance lisse, étalez-la sur un plan de travail fariné (4 mm d'épaisseur environ) et coupez-la à la forme souhaitée (ici, en forme de bâtonnets).
5. Selon la taille, cuire au four préchauffé 12 à 15 minutes à 180°C (chaleur haut / bas) jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
6. Laissez les bâtonnets refroidir puis régalez-vous! les bâtonnets se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Nos conseils :

- Plus la pâte est chaude lorsque vous la travaillez, plus il est difficile de la travailler.
- Pour étaler la pâte uniformément et pas trop finement, vous pouvez utiliser des languettes de bois comme sur la photo.
- Si les biscuits se ramollissent 1-2 jours, cela peut être dû au type de parmesan utilisé (essayez une autre variété ou un fromage plus affiné)



Sans gluten

www.komeko.de

