



Брускетты с паштетом и миксом салата

Ингредиенты

2 персоны

Паштет ветчинный.....	100 гр
Салат Лоло Россо.....	20 гр
Салат Родичио (красный виллок).....	20 гр
Бasilik свежий.....	15 гр
Помидоры черри.....	60 гр
Чиабатта.....	140 гр

Этапы приготовления

1. Для чиабатты смешиваем: муку пшеничную 430 гр, воду 350 гр, соль 10 гр, дрожжи быстродействующие 6 гр.
2. Формируем получившееся тесто в булку и убираем в духовку на 25 минут при температуре 190 градусов.
3. После даем остыть и нарезаем на кусочки толщиной не более 1,5 см.
4. Сверху выкладываем кнелями паштет.
5. Выкладываем на тарелку, украшаем помидорами черри и миксом салата.

6. Всё готово! Приятного аппетита!