



Biscuiți cu brânză

Dificultate ușor

Timp de preparare 15 min.

Timp total 2h 30 min.

Mărime porție 60 bucăți

Ingrediente

- 200 g brânză Edam, tăiată bucăți sau 200 g brânză Gruyère, tăiată bucăți
- 200 g făină
- 120 g unt nesărat, foarte rece, tăiat cuburi
- 1 ou
- ½ - 1 linguriță sare
- semințe de chimion, pentru presărat deasupra (opțional)
- semințe de susan, pentru presărat deasupra (opțional)

Valori nutritive per 1 bucată

Calorii 337 kJ / 80 kcal

Proteine 3 g

Carbohidrați 5 g

Grăsimi 6 g

Fibre 0.2 g

Preparare

1. Puneți brânza în bol și radeți 10 sec./viteza 7.
2. Adăugați făina, untul, oul și sarea și amestecați 30 sec./viteza 4.
3. Scoateți aluatul din bol, puneți-l pe o bucată lungă de folie alimentară și rulați-l pentru a-i da formă de sul (cca. Ø 4 cm, 40 cm lungime). Înfășurați sulul în folie și puneți-l în frigider pentru a se întări suficient încât să poată fi tăiat felii (aprox. 2 ore).

4. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Tapetați o tavă cu hârtie de copt și dați-o deoparte.
5. Tăiați sulul de aluat în rondele subțiri (3 mm), puneți-le pe tava de copt pregătită, presărați semințele de chimion și /sau susan și coaceți 10-15 minute (180°C) ori până când biscuiții se rumenesc. Lăsați tava la răcit pe un grătar, apoi puteți să serviți biscuiții sau să îi păstrați într-un recipient etanș.

Obiecte utile

folie alimentară, frigider, tavă și hârtie de copt, cuptor, grătar, recipient etanș

Recomandări & Sfaturi utile

- Serviți biscuiții cu brânză la bere sau vin.
- Aluatul poate fi făcut cu o zi sau două înainte, ori poate fi congelat câteva săptămâni și tăiat rondele și copt cu puțin înainte de a servi.
- Înlocuiți brânza Edam cu orice altă brânză cu gust intens, tare sau semi-tare (ex. Cheddar).
- Omiteți sarea în aluat și presărați sare grunjoasă înainte de coacere.
- În loc de 200 g, radeți 250 g brânză, din care păstrați 50 g pentru a presăra pe biscuiți înainte de a-i coace.
- **Sărățele cu brânză:** în loc să faceți un sul de aluat, faceți o bilă, aplatizați-o și înfășurați-o în folie alimentară, țineți aluatul o oră în frigider, apoi întindeți o foaie cu sucitorul (cu grosimea de 3 mm) între două foi de hârtie de copt și tăiați fâșii (cca. 10 x 1,5 cm) cu o rozetă de patiserie. Coaceți conform instrucțiunilor din rețetă.