

Biscuiti sarati cu parmezan si rozmarin

written by Andreea



Odata ce ai apucat sa simti gustul unui astfel de biscuite bun, crocant si aromat facut in casa, nu ai sa mai vrei niciodata nici macar un pui de cracker sau saratea cumparat din magazin. Varianta asta de biscuitei pe care vi-o propun astazi, este una relativ usor de facut, trebuie doar ceva rabdare, insa nimic nu mai conteaza cand o sa vedeti rezultatul final. Pe langa faptul ca sunt foarte aromati, sunt fragezi, crocanti si buni de mancat oricand. Eu una i-am mancat dimineata, pentru ca in general, dimineata mananc ceva sarat, nu dulce. La fel de bine, acesti biscuitei merg de minune si alaturi de sosuri dipping, crema de branza, la diferite aperitive sau gustari. Asta daca dupa ce ii faceti, o sa mai si puteti pastra macar unul pentru a doua zi! :)) Din aceste ingrediente mie mi-au iesit fix 2 tavi mari de aragaz. Va sfatuiesc sa incepeti din prima cu ingredientele astea caci sigur o sa va placa biscuiteii! ☐

Ne trebuiesc urmatoarele:

375 g faina grau

100 g unt rece

85 g parmezan ras

70 ml apa rece

1 lingurita ace rozmarin

1 lingurita sare

piper proaspat macinat

Dupa cum va veti da seama mai jos, este de fapt un aluat de pate brisée, dar care la sfarsit se intinde intr-un strat foarte foarte subtire.

Ma intai de toate taiem untul bucatele, dupa care il dam la congelator pentru 15 minute. Intre timp, cernem faina direct in vasul pentru blender, peste care punem acele de rozmarin, piperul proaspat macinat



si dupa care parmezanul



eu de data asta am folosit ace uscate de rozmarin, cu rozmarin proaspat nu am incercat, dar cred ca ar trebui sa iasa acesti biscuitei si mai parfumat



scoatem untul de la congelator si il adaugam si pe el.



amestecam totul la blender pana obtinem o compozitie precum firmiturile de paine



(daca nu aveti blender, atunci amestecati toate ingredientele repede de tot cu mana, sau cu ajutorul unei furculite) pana obtineti acele "firmituri de paine". Incepem si turnam apa FOARTE RECE, (eu am pus in apa 2 cuburi de gheata), si amestecam in continuare la blender sau cu furculita, pana ce aluatul incepe sa se adune usor



imediat il punem il invelim in folie alimentara si il dam la

frigider pentru 1 ora sau daca ne grabim, la congelator pentru 30 de minute.

Incingem cuptorul la 180 grade C. Tapetam tava aragazului cu hartie de copt. Scoatem aluatul de la rece.

In mod normal cand vezi "un aluat" de genul asta iti vine sa fugi afara din bucatarie si sa speri ca va veni Zana cea Buna sa transforme firmiturile alea in ceva cu care sa poti lucra :))



dar cu un pic de rabdare, ajutata de caldura mainilor tale, vei reusi fara prea mult efort sa strangi usor, usor aluatul



ba chiar sa-i dai oarecum si o forma □



pentru ca in final sa il intinzi intr-o foaie de aluat adevarat, o foaie subtiire, subtiire, cat de subtire poti tu.

Cu cat mai subtire este foaie, cu atat mai fragezi si mai crocanti vor fi biscuiteii



din aceasta foaie eu am taiat forme de biscuitei cu ajutorul acestei forme



daca nu aveti forma din aceasta si vreti neaparat sa aveti chiar biscuitei asa, atunci puteti sa ii taiati cu rozeta sau cu un cutit si o rigla, daca nu tineti traectoria dreapta, asa ca mine. Eu una, va marturisesc ca nu sunt in stare sa trasez o linie dreapta nici cu rigla! □



intepam biscuiteii cu furculita din loc in loc



si ii transferam pe tava de copt



biscuiteii din runda a doua i-am facut mult mai subtiri ca pe cei din prima runda, asa ca pe acestia i-am pus in tava



si i-am intepat aici cu furculita



pe deasupra biscuiteilor am presarat cateva ace de rozmarin maruntit si sare de mare



Am dat biscuiteii la cuptor. Cei din prima tura s-au copt in aproximativ 10 minute



cei din a doua tura, fiind mai subtiri, s-au copt in 8 minute.



indicat este totusi sa stati pe langa ei atat timp cat se coc pentru ca se ard foarte repede!

i-am transferat pe un gratar de bucatarie,



n-am avut rabdare si am rupt dintr-unul



si apoi le-am facut felul! ☐



mi-au placut tare mult!



s-au "topit" intr-o secunda, asa ca a trebuit sa mai fac o tura a doua zi :))



eu zic ca o sa va placa la fel de mult



Ne vedem data viitoare la un deliciu chinezesc, ca doar pe blog de mancare chinezeasca suntem, nu? :):)

Enjoy!