

# Baghetute crocante



Am surprins si eu, intr-un sfarsit, minunatele baghetute crocante care au facut furori prin blogosfera ☐  
Le-am facut de nenumarate ori, in diverse combinatii, si sunt extrem de incantata de rapiditatea cu care se fac si de gustul lor grozav (...de gustoase ce sunt nu am reusit sa vi le arat pana acum ☐ )

Veti vedea ca creeaza dependenta!!! :)))

## Ingrediente pentru o portie (o tava):

- 300 g aluat foitaj sau aluat de pizza
- 200 g salam sau sunca, feliate foarte subtire
- 200 g cascaval
- un galbenus

Poze noi!!!! ☐



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*

## Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 200 grade C ( foc mare).

Foaia de aluat se intinde cu sucitorul pe masa infainata. Se aseaza feliile de salam/sunca pe jumatate de foaie:



Se rade cascaval deasupra:



Jumatatea goala de foaie se pensuleaza cu apa si se acopera cu ea partea umpluta cu salam/sunca, cascaval. Se apasa bine pentru scoaterea aerului (puteti sa treceti de cateva ori cu sucitorul peste aluatul impaturit) si se feliaza cu ajutorul rolei de pizza in fasii de cca. 2-3 cm. latime:



Se rasuceste fiecare fasie:



...si se aseaza in tava tapetata cu hartie de copt. Se apasa bine capetele baghetutelor, pentru a nu se desface la copt:



Se ung cu galbenus de ou (in care adaugati o lingurita de lapte pentru a-l fluidiza si „manevra” mai usor) si se da tava la cuptor, pana se rumenesc baghetutele:





*Laura Sava*

Eu le-am tinut cam 12 minute...desi dupa a patra tura nu le-am mai cronometrat :))

Va dati seama cat sunt de gustoase?! ☐

Laura  
Sava



Pofta mare!!!

Laura  
Sava



Sfat: Aluatul poate fi uns cu sos de rosii iar deasupra puteti presara susan sau mac.

Reteta preluata de la Alina-Lili