

# Melcisorii cu pasta de masline



Melcisorii cu pasta de masline: o reteta inedita si gustoasa!!

Ador sa pregatesc o masa imbelsugata, de tip bufet suedez, cu gusturile care stau langa alte gusturile □ , pe multe si variate platouri. Cu acesti melcisorii cu pasta de masline mi-am mai largit un pic categoria de **aperitive** si mi-am cultivat putin si gusturile □

Voi mai incerca si alte retete de genul asta, cu care nu sunt foarte familiarizata, dar pe care voi ajunge, mai mult ca sigur, sa le tot refac :))

**Ingrediente:**

## **Pentru aluat:**

- 400 g faina
- o lingurita sare
- 20 g drojdie proaspata (sau 7 g drojdie uscata)
- o lingurita zahar
- 200 ml lapte
- 2 galbenusuri
- 50 g unt topit

## **In plus:**

- o portie **Tapenade**
- 50 g unt

## **Mod de preparare:**

### **Aluatul dospit:**

Amestecati intr-un bol mare faina, drojdia amestecata cu zaharul si dizolvata in laptele cald, laptele cald, untul topit, galbenusurile si sarea. Framantati cu mana 2-3 minute sau la robot cca. 5-8 minute, pana cand se obtine un aluat moale. Imediat dupa framantare, e putin lipicios, dar daca va pudrati mainile cu faina veti putea sa-l manevrati fara probleme. Faceti o bila din aluatul framantat si lasati sa creasca, acoperit cu un prosop de bucatarie, timp de o ora sau pana ce compozitia isi dubleaza marimea.

### **Pasta de masline:**

In acest timp, se prepara umplutura, adica tapenada □ ...dupa reteta de mai sus.

### **Preparare melcisorii:**

Incingeti apoi cuptorul la 190 grade (foc potrivit spre mare) si tapetati cu hartie de copt tava mare a aragazului.

Pe masa de lucru, presarata cu faina, intindeti aluatul sub forma de dreptunghi si ungeti-l cu untul moale, scos din timp din frigider:



*Laura Sava*

Intindeti pasta de masline, cat mai uniform:



*Laura Sava*

Rulati aluatul pe latura mare, nu foarte strans:



Capetele aluatului se strang inauntru (sa nu iasa compozitia):



Taiati aluatul in felii. Eu i-am vrut mai crocanti, asa ca am taiat felii subtiri de aluat, obtinand 16 bucati, dar voi, daca vreti ca melcisorii sa fie mai pufosi, taiati doar 12 felii (felii mai groase).



Asezati melcisorii in tava, la distanta unii de altii si mai lasati cca. 10 minute la dospit. Eu am avut aluatul la frigider peste noapte, si din pacate, nu am mai avut timp sa-i las sa dospeasca...



Dati apoi la cuptor pentru 12 minute la 190 grade (foc mare), dupa care reduceti temperatura cuptorului la 180 grade C (foc potrivit) si mai lasati-i la copt 8-10 minute.

Priviti cat de frumos au umplut tava ☐



Se lasa sa se racoreasca in tava si se servesc imediat, simpli, cu un pahar de iaurt sau cu o salata de rosii (cu ceapa si castraveti) si branza de capra ori de vaca. Desigur, ii puteti „asorta” si un un pic de sunca, sau cu orice altceva va face placere ☐



Au fost tare buni!!!



Desigur, varianta rapida ar fi sa folositi foitaj, cum am facut aici, la **melcisorii din pizza** ☐

Sfat: Daca s-au racit, ii puteti incalzi la microunde sau in cuptor. Sunt mai buni calzi!