



Тосты с паштетом и миксом салата

Ингредиенты

2 персоны

Паштет ветчинный.....	100 г
Салат Лоло Россо.....	20 гр
Салат Родичио (красный вилок).....	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!