

Bruschetta

БРУСКЕТИ



Историята на БРУСКЕТИТЕ, тръгва от Италия още от 16 век когато бедните фермери превръщат изсъхналия, остарял хляб в хрупкави лакомии посредством ЗЕХТИН и подправки, изпичайки повторно изсъхналия хляб на фурна. Именно, това означава и италианската думата „Bruschetta“, изпечен на фурна.

Много често, италианските фермери в сместа от зехтин и подправки добавят и доста чесън, на само защото придава силен аромат и вкус, но защото е и продължава да бъде природен лечител и източник на енергия. Пресните домати, маслини, сирене, подправки и зехтин отгоре са задължителни.

Кандучини, са сладките брускети на италианците с бадемово брашно и сушени плодове, използвани от италианските фермери като предястие по време на празниците.

Постепенно БРУСКЕТИТЕ се разпространяват по целия свят.

Разбира се, главният герой на БРУСКЕТИТЕ е самия изсъхнал хляб и ще имаме успешни и вкусни брускети главно като имаме вкусен и успешен хляб.



АЛМА ЛИБРЕ, обработи и предлага
стотици рецепти за хлябове:
традиционни
селски
етнически
специални
функционални и др.



Всичките рецепти с квас от
високопротеинови брашна
осигуряват
БОГАТИ ВКУСОВЕ
ПРИРОДНИ АРОМАТИ
ЗДРАВΟΣЛОВИЕ.



Всичките тези хлябове
с майсторство балансирани
като изсъхнат след 2-3 дни
след като се нарязват на филийки,
обработват се леко с зехтин и
подправки изпичат се повторно
и се превръщат в
МНОГО ВКУСНА
ОСНОВА (канапета)
за оригинални **БРУСКЕТИ.**



- ПШЕНИЧНИ (от мека пшеница)
- ПШЕНИЧНИ (от твърда пшеница)
- РЪЖЕНОПШЕНИЧНИ
- ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ
- МНОГОЗЪРНЕСТИ
- ЕЧЕМИЧНИ
- ЦАРЕВИЧНИ
- МАЛЦОВИ
- ФУНКЦИОНАЛНИ



повторно изпечени филийки от тези
хлябове след лека преработка,
с подходящи заливки върху тях
образуват неповторими
ХЛЕБОТВОРЕНИЯ наричани
BRUSCHETTA-БРУСКЕТИ



Алма либре, осигурява основни
рецепти и технология,
вие...**ВЪОБРАЖЕНИЕТО**



ТРАДИЦИОННИ ИТАЛИАНСКИ БРУСКЕТИ РЕЦЕПТА - ТЕХНОЛОГИЯ

1. Избираме много качествен хляб (вид по желание)
За предпочитане изсъхнал. 3-4 дни след производство.
2. Нарязваме на филийки, на нормална дебелина по около 1,5см за „традиционни рецепти“ или на много тънки филийки 0,5см за „crispy bruschetta“ (хрупкави брускети).

3. Приготвяме сос-дресинг по рецепта:

450102 ЕКСТРА ВЪРЖЪН ЗЕХТИН 500 гр.

090306 сушен риган 50- 100 гр.

090304 сушен чесън прах 50- 100 гр.

По желание може да добавим по избор, от следните подправки

090302 сушен боселик 20-100 гр.

090231 ГОРЧИЦА на прах 20-100 гр.

090229 сладка - пушена ПАПРИКА 20-100 гр.

090228 лют ЧИЛИ ПЕПЕР 20-100 гр.

Хомогенизираме всичките продукти заедно.

4. С четка, намазваме нарязаните филийки и от двете страни със малко сос-дресинг, количество по желание

5. НАЧИН НА ПЕЧЕНЕ:

-НА ФУРНА за дълга трайност: подреждаме в тава и печем на $\pm 140^{\circ}$ C за около 30 -80мин. в зависимост от размера, дебелината и печката, с отворени тампери.

-НА ТИГАН за пряка консумация: в релефен тиган на среден огън пържим намазаните със сос-дресинг филийки и от двете страни.

ЗА КРУТОНИ

1. Избираме висококачествен изсъхнал хляб, вид и вкус по желание, отстраняваме кората и нарязваме на еднакви по размер кубчета.
2. Поставяме в тава и поръсваме със „сос-дресинг“ за брускети.
3. Разбъркваме добре с ръцете, за да се разпредели равномерно „сос-дресинга“
4. Поставяме крутоните в тава покрита с пергаментова хартия и печем на 180C за около 15-25мин. в зависимост от размера, печката и хрупкавостта която искаме да получим.

Тези крутони в затворен съд ще имат трайност около 10дни.

Ако не използваме „сос-дресинг“, нашите крутони ще имат много по-голяма трайност.



НЯКОЛКО ПРЕДЛОЖЕНИЯ – РЕЦЕПТИ за БРУСКЕТИ

- 1. ДОМАТИ-ЧЕСЪН-БОСИЛЕК:** Нарязваме на тънки парчета 800гр. зрели домати, осоляваме и оставяме да се отцедят. Нарязваме на тънки парчета 3-5 скилидки чесън и хомогенизираме с пипер, 50мл. зехтин (код 450102) и сух босилек (90302). Поставяме върху брускетите. Количество по желание и декорираме с пресни листа босилек.
- 2. ТОПЛО КОЗЕ СИРЕНЕ и ПОПРАВКИ:** В блендер хомогенизираме докато да стане крем 250гр. козе сирене, 5 гр. мащерка и 20-30гр. зехтин (код 450102). Поставяме приготвения крем в термоустойчив съд и отгоре изсипваме още малко зехтин малко мащерка и пипер. Печем в фурна на 180оС ЗА ОКОЛО 10-15мин. Намазваме върху брускети и сервираме.
- 3. ТЪМЕН ТАПЕНАНТ:** Поставяме в мулти 4-5 цели аншоа с олиото си, 1 скилидка чесън, едра сол и разбиваме докато станат на паста. Отделно в блендер хомогенизираме маслини КАЛАМАТА на шайби и 20гр. изцедени капари. Хомогенизираме двата крема, добавяме 50мл. зехтин, 20гр. тънко нарязана рукола и 25 гр. магданоз. Добавяме малко пипер, хомогенизираме, намазваме върху брускетите и декорираме с няколко бройки капари.
- 4. КРЕМ СИРЕНЕ, КАТЪК, ЛИМОН, ДЖОНДЖЪН:** Хомогенизираме добре 150гр. крем сирене ЕЛЕВИР (код 180311), 100гр. катък, 10гр. настъргана лимонена кора и малко сол. Намазваме върху брускетите, поръсваме с пресен пипер и зехтин и поставяме отгоре няколко листа джоджън.
- 5. СЪС СМОКИНИ И ОРЕХИ:** Поставяме в блендер 8бр, почистени смокини, 150гр. леко запържени орехи, 8бр. аншоа със съответното олио, 3бр.скилиди чесън и малко пипер и хомогенизираме докато се получи едър крем. Добавяме 50мл. зехтин (код 450102) и 20мл. бренди (код 182303) и хомогенизираме отново. Намазваме върху брускетите и декорираме с едри люспи от пармезан.
- 6. ПАТЛАДЖАНИ С ПАРМЕЗАН и ПРОШУТО:** Дупчим един килограм пресни патладжани и ги печем на 180оС за 45-50мин. (обръщаме от време на време). След като изстинат, махаме люспата и оставяме един час, за да се изцедят. Заедно с 3-4 скилидки чесън, 100гр. орехи, поставяме в блендер и превръщаме в крем. Добавяме 50гр. пармезан, 50гр. овче сирене, 50гр. зехтин, малко пипер и сол и хомогенизираме от ново. Намазваме върху брускетите и поставяме отгоре лист прошуто.
- 7. РАЦИ С КРЕМ СИРЕНЕ:** Хомогенизираме добре 300гр. крем сирене ЕЛЕВИР (код 180311), 300гр. мариновани раци, настъргана кора от половин лимон и половин портокал, 15гр. горчица и 20гр. тънко нарязан праз-лук. Намазваме върху брускетите и декорираме с тънка филийка лимон.
- 8. СЪОМГА МАЙОНЕЗА:** Хомогенизираме добре 100гр. майонеза с 40мл. зехтин (код 450102) 40гр. горчица и 30гр. сок от лимон. Намазваме върху брускетите и поставяме отгоре лист от пушена съомга. Декорираме с малко капари или тънка филийка лимон.
- 9. МАРМАЛАД и ЛУКАНКА:** Избирате 70гр. мармалад (вкус по ваше желание) и хомогенизираме добре с 15гр. ДЖИНДЖИФИЛ (код 090243), 20гр. сладка - пушена ПАПРИКА (код 090229), 40гр. кранбериз (код 184305) и малко балсамико. Намазваме върху брускетите и поставяме отгоре 2-3 тънки филийки българска луканка.

ОСВОБОДЕТЕ ВАШЕТО ВЪОБРАЖЕНИЕ, СПОДЕЛЕТЕ СЪС СПЕЦИАЛИСТИТЕ НА АЛМА ЛИБРЕ
И ПРЕДЛОЖЕТЕ ВАШИТЕ БРУСКЕТИ ВЪВ ВАШИТЕ ОБЕКТИ



