



## ТАРТИНКИ С ТОМАТАМИ И NUTELLA®

ПИЦЦА / СЭНДВИЧИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | ПОЛДНИК |  
УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 45 minutes 🕒 | 🍷🍷🍷

*Количество порций: около 30 порций;  
по 2 шт. на порцию.*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 660 г пшеничной муки
- 15 г прессованных дрожжей
- 7 г соли
- 260 г молока
- 85 г томатного пюре
- 7 г сахара-песка
- 100 г сливочного масла

- 30 г томатов черри
- 600 г пасты Nutella®

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешайте все ингредиенты при помощи планетарного миксера, в конце постепенно добавьте сливочное масло комнатной температуры. Как только смесь станет однородной, накройте ее полотенцем и оставьте примерно на 20 минут.

Смажьте формочки для выпекания сливочным маслом, разделите тесто на три равные части и поместите в формочки. Накройте формочки и поместите их в расстоечный шкаф при температуре около 28 °С, дождитесь, пока тесто не увеличится в объеме втрое.

Выпекайте в предварительно разогретом духовом шкафу при температуре около 160 °С в течение примерно 45 минут. Готовую выпечку выньте из формочек и дайте остыть.

Нарежьте кусочками толщиной 1,5 см, затем треугольниками с длиной стороны около 6 см. Намажьте на первый треугольник 5 г пасты Nutella®, накройте вторым треугольником и повторите то же с третьим. Проткните тартинки зубочисткой и украсьте кусочком томата черри.