

Baguette

Si tratta di semplici tartine ottenute tagliando una baguette a fettine. Sono molto pratiche perché si mangiano con le mani (finger food) e si possono farcire in moltissimi modi. Io compro le baguette già fatte, le taglio a fettine e le faccio tostare leggermente in forno.

Se si desidera preparare le baguette in casa (anche con la macchina del pane):

Baguette:

275ml di acqua
1 cucchiaino di sale
550gr di semola
75gr di farina
8gr di lievito

Farciture per condire le tartine di baguette:

burro e acciughe;
caprino e fettine di avocado;
crescenza e fettine di coppa;
falde di peperoni al forno, conditi con sale, olio, acciughe e olive nere a pezzetti;
zucchine saltate in padella con la menta;
carote al burro con il cumino;
formaggio brie, olive nere e scorza d'arancia;
frittatine con le erbe (prezzemolo, maggiorana, timo; oppure con biette o spinaci);
funghi e salsiccia;
gamberetti in salsa rosa;
gorgonzola con fettine di pere e miele;
gorgonzola e noci;
insalata russa;
involtini di bresaola, caprino e rucola;
maionese, uova sode e cipolle di tropea a fettine;
melanzane fritte e basilico;
melanzane grigliate, gratinate in forno con pangrattato, aglio e prezzemolo;
patè di mortadella o prosciutto cotto (ottenuto frullando i salumi con la ricotta e il sale);
patè di olive;
patè di pomodori secchi;
pomodori pachino e basilico;
prosciutto cotto e fontina;
prosciutto crudo, fichi e miele;
prosciutto crudo, stracchino e avocado;
purè di fave e scaglie di pecorino;
robiola e olive;
robiola e semi di papavero;
salame a fette, emmenthal e cetriolini;
salsiccia e maionese;
verdure miste.

