

# 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.

