

Galette sa jagodama



Izrada:

Tijesto: Da bi tijesto za galetu bilo savršeno hrskavo i ukusno potrebno je da koristite maslac, nikako margarin. Maslac mora da bude HLADAN kao i voda koju koristite. Sastojke povežete što brže kako se tijesto ne bi zagrijalo.

U prosijano brašno dodajte so, naribanu limunovu koricu i maslac narezan na kockice. Rukama prvo sjedinite maslac i brašno do zrnaste forme, a zatim dodajte i hladnu vodu u tankom mlazu i zamijesite glatko tijesto. Formirati od tijesta disk i zamotati u prozirnu foliju te ostaviti u zamrzivač na hlađenje oko 30-ak min.

Voćni nadjev: Jagode isjeckati na ploškice i dodati im vanilin šećer. Za suhi posip preko tijesta pomiješati mljevene lješnjake, šećer i gustin.

Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 300 g brašna (glatko, meko)
- 1 najmanja kašičica soli
- 200 g HLADNOG maslaca
- 100 ml HLADNE vode
- ribana 1/2 korica limuna

Voćni nadjev:

- 300-350 g jagoda,
- 1 vrhom puna kašika gustina
- 2 kašike mljevenih pečenih lješnjaka,
- 2 kašike krupno sjeckanih pečenih lješnjaka
- 2 kašike šećera
- 2 vanilin šećera

- 1 žumanjak (za premaz tijesta)

Rernu uključiti na 180 st. da se zagrijava.

Ohlđeno tijesto razvaljati na pek papiru u odgovarajuću formu (prethodno papir posuti brašnom). Ova količina tijesta je dovoljna za 1 veliku četvrtastu galetu dimenzija 40x40 cm, a možete raditi i okruglu formu, kao i 2 manje galette, bitno je da tijesto razvaljate na cca 3-4 mm debljine. Preko razvučenog tijesta rasporediti suhi posip sve do 5 cm od ivica tijesta (za manje galette 3 cm). Preko rasporedite i jagode na isti način. Slobodne ivice tijesta pažljivo prebacite preko voća i premažite umućenim žumanjkom sa malo sl. pavlake i pospite krupno sjeckanim lješnjacima.

Galetu zajedno sa papirom pažljivo prebacite u odgovarajući pleh i pecite u zagrijanoj rerni na 180 st. oko 35 min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Prijatno!