

Galette sa tikvicama i sirom



Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 300 g brašna (glatko, meko)
- 1 kašičica soli
- 200 g HLADNOG maslaca
- 100 ml HLADNE vode

Fil:

- 200 g tvrdog topivog sira (livada, gauda i sl.),
- 100 g krem sira,
- 100 g zrelijeg masnog kravljeg sira (ili napravite vašu omiljenu kombinaciju sireva)
- 2 tamno zelene tikvice
- so
- paradajz (po želji)

Još potrebno:

- 1 žumanjak (za premaz),
- susam, ćurekot,

Marinada:

- šaka listića bosiljka,
- 2,3 čena bijelog luka,
- maslinovo ulje

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 povežite što brže kako se tijesto ne bi zagrijalo.

U prosijano brašno dodajte so, 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.

Fil:

Tikvice narezati na tanke kolutiće, posoliti i ostaviti da puste vodu. Tvrdi sir naribati, zreli izmrviti i sve pomiješati sa krem sirom.

Ohlđeno tijesto razvaljati na pek papiru u odgovarajuću formu (prethodno papir posuti brašnom). Ova količina tijesta je dovoljna za 1 veliku četvrtastu galetu dimenzija cca 50x50 cm, a možete raditi i okruglu formu, ili 2 manje galette (ja sam radila 2 manje galette dimenzija 25x25 cm), bitno je da tijesto razvaljate na cca 3-4 mm debljine. Preko razvučenog tijesta rasporediti fil od sira sve do 5 cm od ivica tijesta (za mnanje galette 3 cm). Preko sira rasporedite tikvice (i kolutove paradajza, po želji). Slobodne ivice tijesta pažljivo prebacite preko nadjeva i premažite tijesto umućenim žumanjkom sa malo sl. pavlake i pospite susamom i ćurekotom.

Galetu zajedno sa papirom pažljivo prebacite u odgovarajući pleh, i ostavite sve još nekih 15-ak minuta na hlađenje u zamrzivač. Rernu uključite da se zagrije na 180 °C. Vrijeme pečenja je oko 35-40 minuta (prilagodite vašoj rerni).

Za marinadu isjeckajte bosiljak, protisnite bijeli luk i zalijte maslinovim uljem. Marinadu premazati preko tikvica i poslužiti toplo. Prijatno! ♥