

Galette sa smokvama i orasima



Potrebni sastojci:

Tijesto :

- 300 g brašna (pšenično, meko T400)
- 1 najmanja kašičica soli
- 200 g HLADNOG maslaca
- 100 ml LEDENE vode
- ribana 1/2 korica limuna

Nadjev:

- 1 bjelanjak
- prstohvat soli
- 60 g šećera
- 150 g mljevenih oraha
- 1 kašika pavlake (po potrebi)
- 20-ak smokava (količina zavisi od veličine smokava)

- 1 žumanjak (za premazivanje)
- listići badema

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, naribanu limunovu koricu i maslac narezan na kockice. Rukama prvo sjedinite maslac i brašno do zrnaste forme, a zatim dodajte i LEDENU vodu u tankom mlazu i zamijesite glatko tijesto (vremenski što kraće mijesiti). Formirati od tijesta disk i zamotati u proziranu foliju te ostaviti u zamrzivač na hlađenje oko 30-ak min. *Možete raditi 1 veću galetu ili 2 manje po želji (ja obično radim 2 manje i kombinujem nadjeve).

Nadjev:

U odgovarajućoj posudici miksati bjelanjak sa malo soli, a zatim dodati i šećer. Pomiješati sa mljevenim orasima. Ako vam je smjesa pregusta, dodajte 1 kašiku pavlake (ne smije biti prerijetko), a ako je dovoljno "maziva" bez pavlake ostavite je tako kako jeste. Smokve izrežite na kolutove, ili po želji.

Rernu uključiti na 180 st. da se zagrijava.

Ohlađeno tijesto razvaljati na pek papiru (prethodno posuti papir brašnom) u odgovarajuću formu. Ova količina tijesta je dovoljna za veliku četvrtastu galetu dimenzija 40x40 cm, a možete raditi i okruglu formu, bitno je da tijesto razvaljate na oko 2-3 mm debljine. Preko razvučenog tijesta rasporedite nadjev ali ne premazujte cijelo tijesto već sa svake strane ostavite oko 5 cm (za manje galette 3 cm) nepremazanog dijela. Preko rasporedite smokve (dio možete rasporediti odmah da se zapeku, a dio svježih rasporediti nakon pečenja, po želji). Nepremazani dio prebacite preko voća i premažite umućenim žumanjkom sa malo vode ili sl.pavlake i pospite listićima badema.

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

Galeta je podjednako ukusna i topla i hladna ;)

Napomona: Za galette sa ostalim voćem koristim suhi posip preko razvučenog tijesta od iste količine oraha, šećera i 2 kašike gustina jer za razliku od smokava puštaju više tečnosti koju suhi posip "pokupi".

Prijatno!♥