

Galette sa jagodama



Vrijeme pripreme: 60 min

Potrebni sastojci za 10 komada:

Tijesto:

- 300 g brašna (meko, glatko)
- 1 najmanja kašičica soli
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse rendane korice limuna
- 200 g hladnog maslaca
- 100 g hladne vode

Za posipanje tijesta:

- 20 g Dr. Oetker Original Puding – Vanilija
- 40 g krupno mljevenih lješnjaka
- 3 kašike šećera

Voće:

- cca 600 g svježih jagoda
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanilin šećera

Za premazivanje:

- 1 žumanjak
- 1 kašika slatkog vrhnja (ili mlijeka)
- 20 g krupno mljevenih lješnjaka
- 20 g Dr. Oetker listića badema

Još potrebno:

- Listići mente
- Sladoled (vanilija, pistacija)

Priprema:

Da bi tijesto za galetu bilo savršeno hrskavo i ukusno potrebno je da koristite hladan maslac kao i vodu koju je prethodno potrebno ostaviti u zamrzivač cca 20 minuta.

U prosijano brašno dodajte so, Dr. Oetker limunovu koricu, maslac narezan na kockice i ledenu vodu. Sastojke povežite što brže kako se tijesto ne bi zagrijalo. Formirati od tijesta 2 diska i zamotati u prozirnu foliju te ostaviti u zamrzivač na hlađenje cca 30 min.

Jagode oprati, očistiti i izrezati na polovine.

Za suhi posip preko tijesta pomiješati Dr. Oetker prah ,puding mljevene lješnjake i šećer.

Rernu uključiti na 180°C da se grije.

Ohlađeno tijesto razvaljati na pek papiru u odgovarajuću formu (prethodno papir posuti brašnom). Ova količina tijesta je dovoljna za 2 manje galette ili 1 veliku četvrtastu galetu dimenzija 40×40 cm, bitno je da tijesto razvaljate na cca 3-4 mm debljine. Preko razvučenog tijesta rasporediti suhi posip sve do 3 cm od ivica tijesta (za veliku galetu 5 cm). Preko rasporedite jagode i posuti ih sa 1 vrećicom vanilin šećera. Slobodne ivice tijesta pažljivo prebacite preko voća i premažite umućenim žumanjkom sa sl. pavlakom i pospite jednu galetu sa krupno sjeckanim lješnjacima, a drugu sa Dr. Oetker listićima badema. Galette zajedno sa papirom pažljivo prebacite u veliki pleh od rerne 42x32cm i pecite u zagrijanoj rerni na 180 st. oko 40-45 min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Toplu galetu poslužiti uz kuglu sladoleda i ukrasiti listićima mente.

Prijatno!