

Galette sa šljivama



Autorica: Monika Topolko

Za dvije galette promjera 20cm

Vrijeme pripreme: 20min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 40min

Ukupno vrijeme: 1h

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Pite & tartovi

Recept za tijesto preuzet je sa bloga Tartelette i sjajan je za sve vrste voćnih pita i tartova. Tijesto možete napraviti jedan dan unaprijed i držati ga u hladnjaku ili ga zamrznuti. Umjesto šljiva možete upotrijebiti breskve, nektarine, marelice ili bobičasto voće, a na jesen ih zamijenite sezonskim jabukama i kruškama. Bez obzira na vrstu voća koje koristite, galette će biti izvrsne poslužite li ih sa malo crème fraîchea kojeg ćete lako napraviti sami.

Prhko tijesto

Sastojci

200g brašna

1/2 žličice soli

50g šećera

110g hladnog maslaca, narezanog na kockice

60ml hladnog mlijeka

1 žumanjak

2 žlice mlijeka + žličica šećera (za premazivanje tijesta prije pečenja)

Postupak

Brašno, šećer i sol stavite u multipraktik i kratko ga uključite da se sastojci izmješaju. Dodajte hladni maslac i ponovo uključite multipraktik. Miksajte dok ne dobijete smjesu nalik sitnim mrvicama. U maloj zdjelici pomiješajte hladno mlijeko i razmućeni žumanjak pa smjesu ulijte u multipraktik i sve zajedno ponovo miksajte dok se tijesto ne formira u kuglu. Tijesto izvadite na lagano pobrašnjenu plohu, podijelite ga na dva jednaka dijela pa svaki dio zasebno oblikujte u disk. Zamotajte u prozirnu foliju te stavite u hladnjak na 30 minuta.

Nadjev

Sastojci

12 zrelih šljiva

sok 1/2 limuna

1 žlica meda

1 žlica mljevenih pistacija

1 žlica smeđeg šećera

1/2 žlice škrobnog brašna

Postupak

Šljive operite, izvadite im koštice i narežite na kriške. Potom ih stavite u zdjelu i prelijte limunovim

sokom i medom. Ostavite da se mariniraju 15 minuta ili duže. U maloj zdjelici pomiješajte pistacije, smeđi šećer i škrobno brašno.

Ugrijte pećnicu na 180°C. Plitki lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Jedan disk ohlađenog tijesta razvaljajte na pobrašnjenom podlozi u krug promjera 25cm. Premijestite razvaljano tijesto na pripremljeni lim. Po sredini tijesta pospite polovicu mješavine pistacija i šećera, pazite da ostavite rub od 5cm. U sredinu tijesta složite polovicu pripremljenih šljiva, a zatim tijesto preklopite preko nadjeva. Postupak ponovite s preostalim tijestom i voćem.

Prije pečenja tijesto premažite s malo mlijeka i pospite ga šećerom. Galette pecite oko 40 minuta, odnosno dok ne dobije lijepu smeđu boju. Poslužite toplo ili na sobnoj temperaturi sa žlicom crème fraîchea i sjeckanim pistacijama.