

JAHODOVÁ GALETKA

Neděle, 10 duben 2016

Název tohoto pokrmu pochází z francouzského slova galette a jedná se o křupavé koláče, které mají zahnuté strany a střed zůstává volný, aby byla vidět náplň. Můžete se připravovat jak na sladký, tak na slaný způsob. Galetky nejlépe vypadají, ale chutnají opravdu luxusně. Navíc základní recept vás může provázet klidně celý rok, protože její náplň můžete kombinovat podle vlastního rozpoložení a nebo podle toho, co zrovna seženete.

Teď mají vskok krásné velké jahody...

Tak pro toho nevyužít?

Na to:

- 250 g hladké mouky
- 50 g mletých mandlí
- 150 g studeného másla + plátek na vymazání formy
- ½ lžičky soli
- 3 lžičky třtinového cukru
- 8 lžic studené vody

Náplň:

- 600 g jahod
- 3 lžičky třtinového cukru
- 1 vejce
- 1 lžička hladké mouky
- 1 vejce

Postup přípravy Na to si smíchejte všechny ingredience na válu. Začněte se suchými ingrediencemi, hladkou moukou, mletými mandlemi, třtinovým cukrem a solí. Přidejte studené máslo nakrájené na menší kostičky a studenou vodu. To propracujte rukama tak, abyste máslo dobře zapracovali. Vypracujte hladké těsto, pokud bude potřeba, přidejte ledovou vodu po lžičkách. Vytvořené těsto zabalte do potravinové fólie a dejte vychladnout na 2 hodiny do lednice. Odpočaté těsto vyválejte na pomoučeném vále a opatrně vložte do máslím vymazané formy. Těsto můžete sahat okraje formy alespoň 2 cm na všechny strany. Jahody nakrájejte na plátky a v misce je smíchejte s jednou lžičkou hladké mouky. Jahody pustí přebytečnou vodu a díky mouce se ovocná šťáva zahustí. Naskládejte jahody na připravené těsto a přehájící okraje těsta zahněte dovnitř formy tak, aby budou zásti za jahody. V menší misce rozlejte vejce a potřete jí okraje galetky. Třtinovým cukrem posypte jak jahody.

tak okraje tĚsta. VloĚte do trouby a peĚte 50 minut na 180 °C. dĚlejte, to bych si dala....