Галета на оливковом масле со свекольной ботвой и брынзой

Автор: Мухаббат
06.08.2013 19:47 - Обновлено 07.08.2013 07:20

Галета (франц. galette) - это сухая хлебная лепешка особого приготовления. Существует много сортов галеты, в зависимости от видов муки и добавочных веществ, входящих в их состав. Галета может быть сладкой и несладкой. Тесто у галеты мягкое внутри и хрустящее снаружи. Предлагаемая мною галета может быть предложена как самостоятельное блюдо к сочному салату, например, а также может быть подана к различным супам вместо хлеба.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для теста:

150 гр. цельнозерновой муки

100 гр. пшеничной муки

150 мл. тёплой воды

1/3 стакана оливкового масла

1 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

для начинки:

3 пучка свекольной ботвы

1 головка репчатого лука

70 гр. брынзы (у меня сербская)

соль

молотый чёрный перец

растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Пшеничную муку просеять с разрыхлителем в чашку, добавить цельнозерновую муку и перемешать. В тёплую воду добавить оливковое масло, всыпать соль и перемешать. Вылить смесь в муку и выместить тесто. По консистенции оно должно быть мягким и не липнуть к рукам. Завернуть вымешанное тесто в пищевую плёнку и положить в холодильник минимум на полчаса.

Пока тесто находится в холодильнике, можно приготовить начинку.

Свекольную ботву промыть под проточной водой и отрезать грубые стебли. Листья нарезать широкими полосками.

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нашинковать.

В сковороде разогреть небольшое количество растительного масла и выложить лук. Обжарить до прозрачности и мягкости. Добавить нарезанную ботву, посолить (учитывайте, что брынза солоноватая), поперчить и перемешать. Тушить до мягкости ботвы, буквально пару-тройку минут.

Дать начинке остыть.

Противень смазать небольшим количеством растительного масла.

Тесто вынуть из холодильника и раскатать в тонкий круглый пласт на слегка присыпанной мукой поверхности. Закрутить пласт теста на скалку и выложить его на подготовленный противень. Выложить на середину галеты начинку и разровнять (края должны быть свободными). Сверху начинки выложить небольшими кусочками брынзу, затем внахлёст, веерообразно свернуть наверх края галеты. Готовую лепёшку слегка прижать рукой.

Выпекать галету в предварительно разогретой до 180* духовке в течение 30-50 минут (ориентируйтесь по своей духовки). Галета должна увеличиться в объёме и стать румяной.

Автор: Мухаббат
06.08.2013 19:47 - Обновлено 07.08.2013 07:20

Для теста нам понадобится мука, вода, оливковое масло, соль. Тесто раскатываем в пласт толщиной 1-1,5 см, смазываем галету взбитым яйцом. Я добавляю в тесто специи, которые мне нравятся.