

Полунична галета

Цей барвистий десерт оцінять шанувальники тонкого тіста і великої кількості фруктової начинки.

Галетою називають популярну страву французької кухні. Це відкритий пиріг із начинкою з надзвичайно простого у приготуванні Тіста, яке прекрасно тримає форму і зберігає цю соковиту начинку.

Галета може бути солодкою (з начинкою із джему, сиру, ягід, фруктів) або солоною (з сиром, м'ясом, овочами). Тому може послужити як основною стравою, так і закускою на фуршеті, і звичайно ж відмінним десертом.

У Франції галети особливо поширені в сільських бістро, також їх частенько готують на фермах до вечері. З одного виду тіста випікають одну галету до обіду (скажімо, з овочами, сиром і зеленню або м'ясом), а іншу, солодку – на десерт.

Готується французька галета дуже швидко: замішується тісто, розкачується круг, який заповнюють начинкою, а краї просто загинаються. Пів години у духовці – і пиріг готовий!

Тісто:

- 210 г борошна
- 2 чайні ложки цукру
- 150 г вершкового масла, нарізати на шматочки
- 2-4 столових ложки крижаної води

Начинка:

- 50 г меленого мигдалю, злегка підсмаженого
- 1 столова ложка борошна
- 60 г цукру
- 700 г полуниці

Нагріти духовку до 200 С.

Змішати борошно і цукор, додати вершкове масло і розтерти руками до розсипчастої текстури.

Поступово вливати крижану воду і замішувати, поки тісто не триматиметься разом. Замісити тісто у кулю і покласти у холодильник на пів години.

Промити і просушити полуницю, відірвати плодоніжки і розрізати ягоди на двоє, покласти у миску.

Змішати мигдаль, борошно і цукор.

Розім'яти руками охолоджене тісто у товсту паляницю, покласти на аркуш паперу для випічки і розкачати у тонкий корж так, щоби був за діаметром більшим аніж сама форма. Корж разом із папером викласти у круглу форму для пирога діаметром щонайменше 27 см.

Суміш із мигдалем з'єднати з полуницею і перемішати. Викласти полуницю на корж, загнути краї, що виступають, до середини і випікати поки скоринка не стане золотистою і хрусткою – від 25 до 30 хвилин.

Подавати теплим з підсолодженими збитими вершками, приправленими ваніллю, або корицею, або ж лимонним соком.











