

# Placinta cu dovleac

written by Andreea



Placinta cu dovleac cu foi subtiri facute in casa, straturi delicioase de dovleac ras, zahar pudra pe deasupra. Este o placina de post, deci vegana.

Odata cu venirea toamnei am inceput sa prepar mai multe tipuri de placinte in casa. Unele dulci, altele sarate. Mai mult, am pregatit si cateva feluri de strudel si mi-au placut mult!



Placinta cu dovleac

Ideea acestei placinte mi-a venit atunci cand preparam o foaie mare de tot de strudel si mi-am dat seama ca este putin cam dificil sa intinzi o foaie mare si iti trebuie si mult spatiu in bucatarie ca sa o poti intinde. In plus, este uneori frustrant sa vezi ca pe ici pe colo se mai rupe foaia de aluat.

Apoi mi s-a parut incomod sa scot mereu o fata de masa sau un prosop pe care sa intind foaia de aluat. Asa ca am testat de cateva ori aceasta placinta si am ajuns la un rezultat care m-a multumit pe deplin! Foile am ajuns sa le intind direct cu mana, fara a avea nevoie de sucitor si de fata de masa!



*Placinta cu dovleac*

Fiind o placinta cu foi subtiri, nu creste prea mult, deci nu va panicati. Dupa cum se vede si in poze straturile sunt foarte subtiri, deci placinta nu iese foarte inalta.

Spuneam ca foile se intind extrem de usor fara a fi nevoie de sucitor. Insa pentru ca foile sa reziste bine la intins, aveti

nevoie de o faina cu procent mare de proteina, astfel incat la framantat aluatul sa dezvolte o retea de gluten bine formata.

Dupa ce ati framantat aluatul, este neaparat nevoie sa il lasati la odihnit astfel incat glutenul format sa se relaxeze pentru ca apoi sa puteti intinde aluatul. Asa ca luati-va ceva timp inainte cand faceti aceasta placinta.

Daca nu va place dovleacul, puteti pune intre foi si alta umplutura. Spre exemplu, puteti pune alte legume sau branzeturi sau mere.

Pe blog mai gasiti alte retete de placinte precum: placinta cu spanac si branza, placinta cu mere impletita, placinta cu gris de post, portokalopita-placinta cu portocale, placinta cu iaurt si stafide, placinta cu ciuperci si spanac, placinta cu prune si nuci.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- *Ingrediente pentru o tava 23×25 cm:*
- 450 g faina cu procent 12 proteina
- 1 lingurita sare
- 250 ml apa calda
- 70 ml ulei
- *Pentru umplutura:*
- 500 g pulpa dovleac placintar
- 150 g zahar
- 2 batoane scortisoara
- 2 lingurite zahar vanilat

Intr-un castron cerneti faina impreuna cu sarea. Faceti o gropita in mijlocul fainii si turnati apa calda. Incepeti si framantati (aprox. 8-10 minute) pana obtineti un aluat neted care nu se mai lipeste de maini. Daca totusi observati ca aluatul inca este lipicios, mai adaugati maxim 1-2 linguri de faina. In acest moment aluatul va fi compact, iar daca apasati cu degetul pe el veti observa ca aluatul aproape ca isi revine

la forma initiala.

Puneti aluatul intr-un castron, acoperiti-l cu folie alimentara si lasati-l sa se odihneasca pentru 10 minute. Dupa 10 minute impartiti aluatul in 7 parti egale. Formati mingii de aluat. Fiecare minge de aluat ar trebui sa cantareasca aproximativ 100 grame. Aplatizati cu podul palmei fiecare minge de aluat obtinand cate un disc.



### *Placinta cu dovleac*

Luati o farfurie incapatoare sau o tava mai mare. Ungeti bine de tot farfuria/tava cu ulei apoi asezati discurile de aluat. Turnati pe deasupra restul de ulei si ungeti bine toate discurile de aluat astfel incat toate sa fie unse bine cu ulei. Acoperiti tava cu folie alimentara si lasati la temperatura camerei pentru 1 ora.

*Intre timp, pregatiti umplutura:* radeti pe razatoarea mare dovleacul. Puneti dovleacul ras intr-o cratita impreuna cu zaharul si batoanele de scortisoara. Dati cratita pe foc si amestecati incontinuu pana ce dovleacul este gatit, iar apa lasata de dovleac scade. Stingeti focul si adaugati zaharul vanilat. Amestecati pentru ultima data si lasati sa se raceasca complet.

Indepartati folia alimentara de pe discurile de aluat. Ungeti blatul de lucru cu ulei. Luati un prin disc de aluat, aplatizati-l mai mult intre maini. Veti observa ca aluatul este foarte moale si maleabil, ca o plastilina. Asezati discul de aluat pe blatul de lucru uns cu ulei. Cu ajutorul palmei incepeti si trageți ușor de aluat în stanga și în dreapta. La început aluatul are tendința să își revină la forma inițială, însă pe măsură ce trageți de el se întinde și se relaxează. La nevoie, mai puteți unge puțin blatul de lucru sau aluatul cu puțin ulei.



### *Placinta cu dovleac*

Miscarea palmei este una usoara ca si cum ati sterge un geam :). Trageti cu palma dreapta aluatul in stanga, iar cu dreapta trageti aluatul spre dreapta. Incet-incet formati un dreptunghi de dimensiunea tavii sau chiar putin mai mare. Vetii vedea ca foaia de aluat se formeaza destul de repede, nu dureaza chiar atat de mult. Apucati de latura mai scurta a aluatului si cu ambele maini transferati foaia direct in tava de copt. Intindeti foaia pe toata suprafata tavii. Peste foaia de aluat presarati o parte din dovleacul gatit.

Continuati cu urmatoarea foaie de aluat, apoi din nou dovleac si din nou foaie de aluat, pana ati terminat tot aluatul.

Dati tava cu placinta la cuptorul incins la 180 grade pentru 40 de minute pana ce placinta este rumenita. Lasati sa se raceasca complet.



*Placinta cu dovleac*

Taiati patrate potrivite si pudrati cu zahar.

Enjoy!