

Placinta invartita cu dovleac

written by Andreea



Placinta invartita cu dovleac cu aluat de casa, dovleac parfumat si scortisoara. Este o placinta spectaculoasa, care se pregateste relativ usor, iar in sectiune arata minunat!

Nu de multe ori mi-am declarat aici iubirea pentru dovleac. Imi place tare mult si il pregatesc ori de cate ori am ocazia! Ori copt, ori fiert in supa crema, sau salata calda, dar si in placinte coapte.



Placinta asta am facut-o acum muulti ani pentru prima data si mi-a venit ideea sa o pregatesc dupa ce am facut painica chinezeasca cu ceapa verde. Am pregatit-o atunci si mi-a placut mult in varianta cu dovleac, insa ulterior am descoperit ca daca schimb modul de impachetare al placintei, aluatul va fi mai subtire si umplutura va fi mai bine distribuita in aluat. Asa ca am decis sa modific reteta astazi.

Pe blog gasiti multe retete cu dovleac precum: cheesecake cu dovleac si nuci, placinta cu dovleac, paine dulce cu dovleac, salata de couscous cu dovleac, gogosi cu dovleac.

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

▪ *Ingrediente:*

(pentru 1 placinta cu diametrul de 26-28 cm)

pentru aluat:

- 300g faina
- 100 g unt
- 120 g smantana 20% grasime
- 1 ou si 1 galbenus
- 1 lingura otet
- 1 lingurita praf de copt
- 1 praf sare
- *pentru umplutura:*
- 300 g pulpa dovleac
- 100 g zahar
- 1/2 lingurita scortisoara
- 1 lingura amidon
- 1 lingurita zahar vanilat
- 2 linguri zahar pudra

Pregatim aluatul pentru placinta invaritata cu dovleac: Intr-un castron amestecam untul moale la temperatura camerei impreuna cu smantana, oul, galbenusul si otetul pana obtinem o crema. Adaugam faina amestecata cu praful de copt si sarea. Framantam un aluat neted pe care il invelim intr-o folie si il dam la frigider pentru o ora.



Pregatim umplutura pentru placinta invaritata cu dovleac: Intr-o cratita radem pulpa de dovleac pe razatoarea cu ochiuri mari, adaugam peste zaharul si amestecam. Punem cratita pe foc si lasam sa se caleasca dovleacul impreuna cu zaharul pana ce sucul lasat de dovleac scade. Dizolvam amidonul intr-o lingurita cu apa, il adaugam peste piureul de dovleac impreuna cu scortisoara si zaharul vanilat. Mai lasam sa fiarba incet, inca 1 minut. Luam cratita de pe foc si lasam compositia sa se raceasca complet.

Pregatim placinta invaritata cu dovleac: Incingem cuptorul la 190 grade Celsius.



Scoatem aluatul din frigider si il intindem pe masa de lucru bine infainata. Intindem aluatul cat putem de mult, sa fie cat mai subtire si sa nu se rupa.

Aluatul va fi foarte matasos si foarte elastic, deci se va intinde usor fara probleme. Intindem in strat subtire piureul de dovleac pe toata suprafata aluatului.

Incepem de la un capat al foi de aluat si rulam de 4 ori pana obtinem un sul subtire. Dupa ce am rulat aluatul a 4 a oara, ne oprim si taiem aluatul pe langa sulul format. Apucam de un capat al sulului de aluat si incepem sa-l rulam catre interior precum un melc, dandu-i o forma de spirala. Asezam spirala in mijlocul unei tavi cu diametrul de 25-26 cm.



Din restul de aluat uns cu piureul de dovleac formam un alt sul de aluat, la fel, rulat de 4 ori. Dupa ce am rulat a 4 a oara, din nou, ne oprim si taiem din nou cu cutitul pe langa sulul de aluat, obtinand un nou sul. De data aceasta Aici nu mai formam spirala, ci punem sulul nou format direct in tava in continuarea spiralei din tava, in cerc. Repetam operatiunea cu restul de aluat pana am format un melc gigant. Sau o placinta spirala.



Coacem placinta invartita cu dovleac: Dam placinta la cuptorul incins pentru aproximativ 30-35 de minute pana ce placinta este rumena pe deasupra. O lasam sa se raceasca complet la temperatura camerei.

Pudram cu zahar pudra si taiem felii generoase.

Atata invarteala va face felia sa fie nu doar delicioasa, ci si minunata pentru ochi. Ia uitati ce "trandafirasi" frumosi se formeaza inaintu! □



Enjoy!