

# Placinta spirala cu branza

written by Andreea



Placinta spirala cu branza cu foi subtiri facute in casa, crocante si delicioase, umplute cu branza sarata si smantana. O incantare de placinta, minunata la gust si cu un aspect tare frumos.

Pana sa aduc catre voi aceasta reteta aici pe blog, am testat-o in cateva randuri caci nu mi-a iesit perfect inca de la inceput. Prima data foile s-au rupt destul de mult, iar aluatul parea ca nu se tine prea bine. Apoi am realizat ca procentul de proteina din faina nu este indeajuns de mare.



Placinta spirala cu branza

A doua oara am pus in umplutura doar oua si branza si am simtit ca umplutura este putin mai uscata, desi gustul era tare bun.

A treia oara am ajuns sa testez cea mai buna placinta cu branza si cu foi facute in casa! De data aceasta si foile au iesit bine, nu s-au rupt, iar umplutura nu a mai fost uscata caci am adaugat si smantana.

Puteti umple aceasta placinta si cu alta umplutura pe baza de spanac, carne sau rosii uscate, dovleac sau alte legume.



*Placinta spirala cu branza*

Ca si la placinta cu dovleac de pe blog, foile se intind direct cu mana pe masa de lucru, fara a avea nevoie de sucitor sau de fata de masa. De asemenea, 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. Pe Instagram v-am lasat un filmulet in care explic mai multe, deci urmariti acest Reels.

Pe blog mai gasiti si alte placinte sarate precum: placinta cu spanac si branza, placinta cu ciuperci si spanac sau placinta turceasca cu foi yufka.

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

- Ingrediente pentru o placinta cu diametrul de 25-26 cm:
  - 450 g faina cu procent 13 proteina
  - 1 lingurita sare
  - 250 ml apa calda
  - 70 ml ulei
  - Pentru umplutura:
    - 600 g branza telemea
    - 2 oua
    - 150 g smantana acra grasa (30% grasime)

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius.

Pregatiti aluatul: 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.



### *Placinta spirala cu branza*

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 4 parti egale. Formati mingii de aluat. Aplatizati cu podul palmei fiecare minge de aluat

obtinand cate un disc.

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 cel putin 1 ora. Eu le las cam 1 ora si 30 de minute.

*Intre timp pregatiti umplutura:* intr-un castron zdrobiti cu ajutorul unei furculite branza telemea. Adaugati ouale si smantana si amestecati totul bine pana ce obtineti o compozitie omogena. Compozitia va fi putin mai moale, o veti distribui peste foi cu ajutorul unei linguri. In castron impartiti compozitia in patru parti egale pentru a umple cele patru foi de aluat.



Indepartati folia alimentara de pe discurile de aluat. Ungeti blatul de lucru cu ulei. Luati un prim disc de aluat, aplatizati-l mai mult intre maini. Vetii 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 trageti usor de aluat in stanga si in dreapta. La inceput aluatul are tendinta sa isi revina la forma initiala, insa pe masura ce trageti de el se intinde si se relaxeaza. La nevoie, mai puteti unge putin blatul de lucru sau aluatul cu putin ulei.

Miscarea palmei este una usoara ca si cum ati sterge un geam J. Trageti cu palma stanga aluatul in stanga, iar cu dreapta trageti aluatul spre dreapta. Incet-incet formati un dreptunghi pe care il intindeti cu palmele cat de mult puteti. Apoi cu mainile incepeti sa trageti de marginile aluatului pana obtineti o foaie de aluat subtire cat sa cititi ziarul prin ea.



### *Placinta spirala cu branza*

Presarati o parte de compozitie de branza pe toata latura mai lunga a foii de aluat. Cu mainile incepeti si rulati foaia de aluat intr-un sul lung. Taiati putin cele doua capete ale sulului de aluat pentru a indeparta excesul de aluat. Apucati de un capat al sulului de aluat si incepeti sa-l rulati catre interior precum un melc, dandu-I o forma de spirala. Asezati spirala in mijlocul unei tavi cu diametrul de 25-26 cm.

Luati cel de-al doilea disc de aluat, intindeti din el o foaie la fel de subtire, puneti compozitie, rulati foaia intr-un sul. Aici nu mai formati spirala, ci puneti sulul nou format direct in tava in continuarea spiralei din tava, in cerc.



Repetati operatiunea si cu celelalte doua discuri de aluat pana ati format un melc gigant. Sau o placinta spirala. Ungeti placinta cu ulei pe deasupra si dati placinta la cuptorul incins pentru aproximativ 40 de minute pana ce placinta este rumena si crocanta.



### *Placinta spirala cu branza*

Lasati sa se raceasca in tava si puteti servi calduta. Taiata atunci cand este rece, se pot vedea straturile de branza frumos formate. Insa atunci cand este calduta, aceasta placinta este o poezie!



Enjoy!