

Galette cu rosii si branza

written by Andreea



Galette cu rosii si branza din aluat de tarta crocant facut in casa, umplutura aromata din crema de branza, ierburi aromatice si rosii coapte.

Mereu am spus ca nu e vara daca nu faci o tarta cu fructe de sezon. Chiar daca este cald, tot imi doresc sa ma bucur de savoarea fructelor de vara intr-o tarta coapta si sa deschid cuptorul.

Dar mai intai sa povestim un pic: ce este galette? Nimic altceva decat o tarta rustica. Pentru ca are un fel de impletitura cu acele pliuri ce par usor dezordonate. Prin urmare, se numeste tarta rustica sau galette. Pe blog am mai facut astfel de galette in varianta dulce cu cirese, sau in varianta sarata cu fasole verde si naut sau cu ciuperci si branza albastra.



Galette cu rosii si branza

De data aceasta am apelat la rosiile de vara, coapte si minunate la gust. Si ce se putea potrivi mai bine cu rosiile, daca nu branza?

Despre aluat nu va spun decat ca se prepara foarte simplu. Atat de simplu, incat nu veti avea nevoie decat de 5 minute de preparare. Important este sa aveti la indemana unt rece si cuburi de gheata. Faina este si ea foarte important intrucat o faina cu un procent prea mare de proteina ar putea face aluatul elastic si nu avem nevoie de asta aici.

Si de data aceasta am testat faina de la Baneasa, pe care am

folosit-o l acest aluat, iar rezultatul nu m-a dezamagit: un aluat crocant, usor sfaramicios si delicios la gust!



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

Ingrediente:

pentru aluat:

- 300 g faina superioara Baneasa 000
- 150 g unt rece taiat bucatele
- 1 galbenus ou
- 1 praf sare
- 70 ml apa RECE
- 1 albus de ou pentru finisat aluatul
- 1 lingura susan negru
- Pentru umplutura:
 - 300 g rosii coapte de diferite culori si marimi
 - 250 g crema de branza
 - 1 lingurita oregano uscat
 - 1 lingurita busuioc uscat
 - Sare si piper
 - 50 g telemea



Pentru inceput pregatiti rosiile: taiati rosiile felii subtiri de jumatate de centimetru si asezati-le pe un prosop de hartie. Daca aveti rosii cherry, le taiati doar pe jumatate. Presarati sare peste feliile de rosii, acoperiti-le cu prosop de hartie si lasati-le deoparte pentru 30 de minute.



Sarea va scoate putin umezeala din rosii, ceea ce le va face mai putin zemoase la copt.

Intr-un blender puneti faina, sarea si untul rece, porniti

blenderul si pulsati cateva secunde pana ce obtineti o compozitie nisipoasa.



Adaugati galbenusul si o parte din apa RECE si mai pulsati cateva secunde pana ce obtineti un aluat sfaramicios. Turnati apa treptat pana ce observati ca aluatul incepe sa isi schimbe consistenta. Este posibil sa nu folositi toata apa. Daca nu aveti apa foarte rece de la frigider, intr-un pahar puneti cei 70 ml apa rece in care ati pus 3-4 cuburi de gheata. In momentul in care turnati apa aveti grija sa nu adaugati si cuburile de gheata.



Veti observa ca aluatul incepe sa se adune pe marginile bolului de la robot. Asa veti sti ca este gata si nu va mai fi nevoie sa mai turnati apa.



Rasturnati aluatul pe o folie alimentara, strangeti colturile foliei alimentare fara sa atingeti aluatul.



Aplatizati aluatul pana ce incepe sa se tina bine strangand folia de cateva ori. Aplatizati aluatul cu podul palmei si dati la frigider cel putin 30 de minute.



Pregatiti crema de branza: intr-un bol amestecati crema de branza cu celelalte ingrediente si lasati deoparte.



Montati galette: Scoateti aluatul de la frigider, desfaceti-l din folia alimentara. Intindeti aluatul intr-o foaie rotunda cu diametrul de 40 cm. Transferati foaia de aluat pe hartia de copt pe care ati potrivit-o dupa tava mare a aragazului.



In mijlocul foi de aluat puneti umplutura de branza iar peste

umplutura de branza asezati feliile de rosii si putina telemea zdrobita.



Apucati de o margine a aluatului si aduceti-o catre mijlocul foi de aluat, facand un pliu. Luati urmatoarea parte de aluat si repetati operatiunea. Procedati la fel cu restul de aluat, mergeti in sensul acelor de ceasornic si inchideti aluatul ca pe un pachet.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Transferati galette cu tot cu foaia de copt pe tava de copt. Ungeti galette cu albusul de ou ramas, iar pe deasupra presarati susanul negru. Dati tarta la cuptorul incins pentru 30 de minute.



Scoateti tarta de la cuptor si lasati sa se racoreasca 5 minute. Presarati inca putina telemea zdrobita si serviti galette calda.



Galette cu rosii si branza

Rezista bine la frigider, a doua zi o puteti consuma rece sau o puteti reincalzi la cuptorul cu microunde.

Se poate servi ca aperitiv sau gustare



Galette cu rosii si branza

sau ca fel principal alaturi de o salata verde.



Enjoy!



Galette cu rosii si branza