Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Галета с ревенем

7 июля 2014 17:31 · https://open-cook.ru/recipes/galeta-s-revenem



Когда-то в России ревень широко использовали в кулинарии, но потом незаслуженно забыли. А ведь ревень очень вкусный. Почему бы не приготовить с ним сладкую галету с хрустящей корочкой?

Немного хлопот и вкусное лакомство будет готово.

Я обожаю галеты из рубленого песочного теста, оно немного похоже на слоеное, но не требуют усилий и долгого времени. По мне так лучше готовить его руками, а не в комбайне, тогда получается намного приятнее вкус и консистенция.

На 2 галеты:

- 285 гр муки
- 1 ч.л. сахара
- 1/4 ч.л. соли
- 170 гр несоленого сливочного масла холодного
- 1/2 стакана холодной воды со льдом (пара кубиков льда нужна для того, чтобы вода была как можно холоднее и не нагревалась)

Для начинки:

- 500 гр ревеня
- 3 ст.л. муки
- 1 стакан сахара
- 2 ч.л. сливочного масла для смазывания
- сахарная пудра или сахар для посыпания

Смешать муку с сахаром и солью. Холодное масло обмакнуть в муке и натереть на крупной терке. Растереть муку с маслом в мелкую крошку.



По частям добавить ледяную воду, замесить тесто, но не сильно, нужно только, чтобы оно собралось в шар. Завернуть в пленку и убрать на полчаса в холодильник.



В это время для начинки порезать ревень небольшими кусочками. Если стебли толстые, то разрезать их вдоль пополам.



Добавить сахар и муку, хорошо размешать и оставить минут на 5-10. Не стоит беспокоится, что ягодный сок вытечет. Чтобы этого не случилось, в начинку добавляется мука, в итоге получается желеобразная масса, не знаю как правильно это состояние обозвать. Нужно дать галете немного остыть, спокойно разрезать и кушать, ничего не вытекает, по крайней мере, не должно.



Тесто разделить на две части, одну вернуть в холодильник, а вторую раскатать в круг, но не слишком тонко, где-то в 0,5 см. Можно раскатать на столе и перенести на противень или раскатать на пергаменте.



Выложить на тесто половину начинки, оставив свободными край в пару-тройку сантиметров.



Завернуть края в центр.



Растопить сливочное масло и смазать им края галеты.



Посыпать сахарной пудрой или сахаром, тогда у галеты появится вкусная и хрустящая корочка. Отправить галету в духовку, разогретую до 200 градусов, минут на 30-40-45 до румяной корочки.



Когда тесто подрумянится, вынуть галету из духовку и дать ей немного остыть. Следом сделать и отправить выпекаться вторую галету.



Приятного аппетита!



Рецепт был взят ВОТ ТУТ