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

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

Галета с ревенем и абрикосами

8 июля 2014 09:20 · https://open-cook.ru/recipes/galeta-s-revenem-i-abrikosami



Ревень чудесно сочетается с другими ягодами и фруктами. Вкусную сладкую галету с ревенем можно прекрасно приготовить и с абрикосами, и с персиками. И с чем вашей душе угодно. Технология та же, что и с Галетой с ревенем

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
- 4-5 абрикосов и 3 персика
- 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.



Для начинки ревень порезать небольшими кусочками, а абрикосы/персики небольшими дольками. Добавить муку и сахар, все перемешать. 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 убрать назад в холодильник, а вторую раскатать, но не тонко, примерно в 0,5 см. Перенести на противень.



Выложить половину начинки на раскатанное тесто, не доходя до края 2-3 см. Загнуть края. Смазать их растопленным маслом и присыпать сахарной пудрой или сахаром, тогда на галете появится сладкая хрустящая корочка.



Отправить галету в духовку, разогретую до 200 градусов, минут на 30-40-45, пока не появится золотистая корочка. Вынуть галету из духовки и дать ей немного остыть. Сделать вторую галету и испечь ее.



Если вы приготовите эту галету, то получите не просто вкуснятину, но чудный аромат в доме :)



Приятного аппетита!