



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » **Галета с клубникой**

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Галета с клубникой

15 июля 2014 10:55 · <https://open-cook.ru/recipes/galeta-s-klubnikoj>



Лето, тепло, обилие ягод и фруктов! Сладкая пора в самом разгаре и мы продолжаем баловать себя вкусной выпечкой. На этот раз я покажу вам галету с клубникой. Это очень вкусно и здорово!

Готовится крайне просто.

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

Для теста 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 добавлять 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 порезать клубнику небольшими кусочками. Сложить в миску, положить сахар и муку, все перемешать и дать постоять минут 5-10. Не стоит беспокоиться, 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 раскатанное тесто половину начинки, оставив свободным 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.

А еще у меня есть для вас видео о том, как сделать галету с клубникой. Правда, Вконтакте сожрал итак невысокое качество.

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



Приятного аппетита! Пусть эта вкуснейшая клубничная галета принесет вам удовольствие.

