Galette od šljiva

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

Za tijesto:

- 300 g glatkog brašna
- 150 g K plus maslaca
- 40 ml hladne vode
- 40 g K plus kiselog vrhnja
- 1 vanilin šećer
- malo soli

Za punjenje:

- 400 g šljiva
- 40 g meda
- 30 g škroba

Skeniraj za prikaz na web stranici

Hladni maslac nasjeckajte na kockice i stavite u multipraktik s brašnom, malim prstohvatom soli i vanilinim šećerom.

Pulsirajte par puta dok se sav maslac ne izmiješa s brašnom te dodajte jako hladnu vodu i kiselo vrhnje. Pulsirajte dok se tijesto ne skupi u grubu kuglu. Rukama potom oblikujte disk, umotajte ga u foliju za svježinu i ostavite u hladnjaku barem pola sata.

Za to vrijeme šljivama odstranite koštice i narežite ih na osmine po dužini tako da dobijete uske prutiće voća. Dodajte im med i 30 g škroba i promiješajte.

Slaganje ove jednostavne pite je aktivnost u kojoj možete uživati s djecom. Tijesto razvaljajte na papiru za pečenje u nepravilan krug, debljine pola centimetra.

Ponudite posudu sa šljivama djetetu tako da na sredini površine tijesta složi uzorak. Nekoliko centimetara tijesta od ruba ostavite prazne.

Rubove zatim preklopite prema sredini, u par preklopa, tako da galette dobije rustičan izgled te preko složenih šljiva prelijte sok koji su pustile.

Pećnicu zagrijte na 190°C i pecite galette 45 minuta. Dobar tek!