Галета с яблоками (22 сентября 2021)

Это очень быстрая выпечка. Начинку можно брать любую. Если берете ягоды или фрукты, которые содержать много воды, то на дно посыпьте смесь крахмала с сахарной пудрой, чтобы загустить выделившийся сок.

У меня были не такие сочные яблоки, так что я их просто клала на тесто.

Тесто использую песочное рубленое, при выпечки оно получается слоистым при минимальных трудозатратах.

Тесто можно готовить сразу побольше и замораживать.

Песочное рубленое тесто:

340 г муки

230 г холодного масла маленькими кубиками

125 г ледяной воды

щепотка соли

2 ст.л сахарной пудры или сахара (можно увеличить, если любите послаще)

Муку порубить с холодным сливочным маслом можно на широкой достке ножом, можно в миске. Масло должно остаться маленькими кусочками размером с чечевицу. Добавить соль, сахар, можно ванильный сахар.

Влить ледяную воду, быстро замесить до однородности, долго не вымешиваем, просто собираем в шар, чтобы не было мучных крошек.

Раскатать прямоугольник толщиной 1.5 см, сложить края к центру, конвертом. Снова быстро раскатать. Повторить это еще 2-3 раза. Так как масло и вода холодные, то тесто это позволяет. Если в помещении жарко, отправляйте между раскатками в холодильник на 30-45 минут, чтобы масло не таяло.

В самом конце раскатать в прямоугольник 30х20см и убрать в холодильник на 1 час.

Этого теста хватит на 4 галеты диаметром 17-18см.

Тесто можно замораживать - оберните пищевой пленкой и заморозьте.

Для начинки на 1 галету:

2-3 крупных яблока

молотой корицы

2-3 ст.л. коричневого сахара

Яблоки очистить от кожуры (если кожура тонкая, можно оставить) и от сердцевины. Разрежьте на 8 частей.

Возьмите 1/4 часть теста раскатайте толщиной 3-4 мм, примерно диаметром 20-22 см.

Отступите от краев 3-4 см и выложите яблоки в круг, посыпьте корицей, коричневым сахаром (можно обычным), края (то, что мы отступали 3-4 см, подогните вверх, немного надавите на шов.

Смазать желтком края.

Выпекать в разогретой до 185С 35-40 минут до золотистого цвета. Остудить, посыпьте сахарной пудрой.



Приятного чаепития!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast