



# Galette – francia cukkinis pite

🕒 150–180 Perc   

## Elkészítés

- 1 Egy tálban összekeverjük a lisztet és a sót. Hozzáadjuk a felkockázott vaját, majd az ujjainkkal elmorzsoljuk a liszttel. Egy külön tálban összekeverjük a tejfölt, a citromlevet és a vizet, majd a vajas-lisztes keverékhez adjuk. Ujjbeggyel vagy fakanállal addig dolgozzuk, amíg nagyobb morzsák nem képződnek. A tésztát munkafelületre borítjuk, gombóccá formázzuk, fóliába csomagoljuk, és 1–2 órára hűtőbe tesszük.
- 2 A cukkinit vékony karikákra szeleteljük, majd papírtörlőre fektetjük. Megszórjuk 1 tk. Grill Zöldség fűszerkeverékkel, és 30 percig állni hagyjuk, hogy levet engedjen. Egy másik tálban összekeverjük a ricottát, a parmezánt, a mozzarellát és a maradék Grill Zöldség fűszerkeveréket.
- 3 A sütőt 200 °C-ra előmelegítjük. Egy tepsit sütőpapírral kibélelünk. A tésztát lisztezett felületen kb. 30 cm átmérőjű körré nyújtjuk, majd a tepsire helyezük. A sajtos töltelék egyenletesen eloszlatjuk rajta, úgy, hogy a szélén kb. 5 cm-es peremet hagyunk.
- 4 A cukkinit a sajtos töltelékre rendezzük, majd meglocsoljuk olívaolajjal. A tészta széléit ráhajtjuk a töltelékre, és felvert tojással megkenjük. Megszórjuk szezámmaggal, majd 30–40 percig sütjük, amíg aranybarnára sül. A sütőből kivéve 5 percig pihentetjük, majd szeleteljük és tálaljuk.

## Összetevők 5 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A tésztához:

165 g	Finomliszt
1 csipet	Só
115 g	Vaj
60 g	Tejföl
10 ml	Citromlé
60 ml	Hideg víz

A töltelékhez:

1	Nagy cukkini
2 tk	♦ Grill Zöldség fűszerkeverék
120 g	Ricotta
50 g	Parmezán sajt
50 g	Mozzarella
2 ek	Olívaolaj
1	Tojás
	Szezámag

