

Galette s tikvicama i sirom

150–180 Min

Sastojci 10 Porcije

= Kotányi Produkte

Za tijesto:

165 g	Glatkog brašna
0.25 žličice	Soli
115 g	Maslaca, hladnog i narezanog na kockice
60 g	Kiselog vrhnja
10 ml	Limunovog soka
60 ml	Hladne vode

Za nadjev:

1	Tikvica, veća (ili 2 manje)
2 žličica	Grill Vegetables
120 g	Ricotta sira
50 g	Ribanog parmezana
50 g	Ribane mozzarelle
2 žlice	Maslinovog ulja
1	Jaje, za premazivanje
	Sezam, za posip

Priprema

1 U zdjeli pomiješajte brašno i sol. Dodajte komadiće maslaca pa ih prstima utrljajte u brašno. U zasebnoj zdjelici pomiješajte kiselo vrhnje, limunov sok i vodu pa tu smjesu dodajte u brašno i maslac. Vrhovima prstiju ili drvenom žlicom umiješajte tekućinu dok se ne formiraju veće grudice. Prebacite na radnu površinu i oblikujte kuglu. Zamotajte u prozirnu foliju i ohladite u hladnjaku 1–2 sata.

2 Tikvice narežite na tanke kolutiće pa ih rasporedite na nekoliko slojeva papirnatih ručnika. Pospite s 1 žličicom Grill Vegetables začina i ostavite da se ocijede 30 minuta. U drugoj zdjeli pomiješajte ricottu, parmezan, mozzarellu i preostali Grill Vegetables začin.

3 Zagrijte pećnicu na 200 °C. Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Na pobrašnjenoj radnoj površini razvaljajte tijesto u krug promjera oko 30 cm i prebacite ga na lim. Smjesu sa sirom ravnomjerno rasporedite po tijestu, ostavljajući rub od 5 cm.

4 Tikvice rasporedite po siru pa ih premažite maslinovim uljem. Preklopite rub tijesta preko nadjeva i premažite razmućenim jajetom. Pospite sezamom pa pecite 30–40 minuta, dok ne poprimi zlatnosmeđu boju. Izvadite iz pećnice i ostavite da odstoji 5 minuta, zatim narežite i poslužite.