



# Галет с тиквички и сирена

🕒 150–180 Минути 

## Подготовка

- 1 В купа разбъркайте брашното, солта и 1 ч.л. от мелничката с Билки по гръцки на Kotányi. Нарезете маслото на кубчета и го намачкайте в брашното.
- 2 В отделна купа разбъркайте заквасената сметана с лимоновия сок и водата. Добавете сместа към брашното и омесете тесто. Оформете на топка, увийте в прозрачно фолио и приберете в хладилника за 1-2 часа.
- 3 Нарезете тиквичките на тънки кръгчета. Наредете ги върху кухненска кърпа. Поръсете с малко сол и притиснете още една кухненска кърпа отгоре. Оставете настрана за половин час, за да се отдели течността.
- 4 Разбъркайте сиренето Рикота с моцарелата и пармезана в купа. Овкусете с мелничката с Билки по гръцки на Kotányi.
- 5 Загрейте фурната на 200°C предварително и пригответе тава, покрита с хартия за печене. Разточете тестото върху набрашнен плот – трябва да получите кръг с диаметър 30 см. Прехвърлете го в тавата.
- 6 Разпределете сместа със сирената равномерно върху тестото, като оставите 5 см по края без пълнеж.
- 7 Притиснете кърпата върху тиквичките, за да попиете възможно най-много от течността. След това ги наредете върху галета. Прегънете крайчетата без пълнеж навътре.
- 8 Намажете прегънатата част от тестото с разбито яйце и поръсете със сусам. Опечете във фурната за 30-40 минути.

## Съставки за 10 Порции

♦ = Kotányi Produkte

### За тестото

|        |                   |
|--------|-------------------|
| 165 g  | Пшенично брашно   |
| 113 g  | Масло             |
| 60 g   | Заквасена сметана |
| 10 ml  | Лимонов сок       |
| 60 ml  | Студена вода      |
| 1 ч.л. | ♦ Билки по гръцки |
|        | ♦ Морска сол      |

### За пълнката

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 450 g  | Тиквички             |
| 120 g  | Сирене рикота        |
| 50 g   | Пармезан, настърган  |
| 50 g   | Моцарела, настъргана |
| 2 с.л. | Зехтин               |
| 1 бр.  | Яйце                 |
| 2 ч.л. | ♦ Билки по гръцки    |
|        | Сусам                |

**СЪВЕТ:** Оставете галета да изстине за около 5 минути, преди да го разрежете след като се опече.

