Galette med rabarbra og jordbær



Ingredienser

Paideig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 200 g smør
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ts kaldt vann

Rabarbra- og jordbærfyll:
♥ 200 g rabarbra
♥ 200 g jordbær
♥ 2 dl sukker
♥ 0,5 dl maisenna

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ 1 dl perlesukker

Fremgangsmåte

Paideig:
Ha mel og sukker i en food processor med hakkekniv og ha oppi smør oppdelt i biter. Kjør food processoren på full hastighet til smøret har fordelt seg helt fint i melet. Ha så i vann og kjør videre til deigen samler seg. Klem deigen til en flat pakke og legg plastfolie rundt deigen. Sett deigen i kjøleskapet i 30 minutter så den blir lettere å kjevle.

Kjevle deretter ut deigen direkte på bakepapir. Det er skal bli en sirkel som er omtrent så stor som stekeplaten, men det er ikke så nøye om kantene blir rette eller

ikke. Jeg både kjevler og trykker deigen litt utover med fingrene. Ha litt ekstra mel på hendene dersom deigen kjennes klissete.

Rabarbra- og jordbærfyll:
Rens rabarbra og jordbær og del i biter. Bland sukker og maisenna.

Ha rabarbra- og jordbærbitene i en skål og tilsett sukker- og maisennablandingen. Vend dette godt sammen.

Fordel fyllet på midten av deigen, men la det være en kant uten fyll på ca. 4 cm rundt hele kaken.

Bretting og steking:
Ta tak i et hjørne av papiret og brette over en del av deigen. Så drar du forsiktig av bakepapiret og fortsetter med å brette over en ny flik av deigen. Gjenta slik rundt hele kaken, slik at du får en fin dobbelkant med deig som pakker inn rabarbra- og jordbærfyllet.

Skyv papiret med kaken forsiktig over på en stekeplate. Pensle over deigkanten med sammenpisket egg. Dryss over rikelig med perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40-45 minutter. Kaken er klar når deigkanten er gyllenbrun.

Tips

♥ Rabarbra- og jordbærbitene skal blandes med sukker- og maisennablandingen både på grunn av smak og konsistens. Maisennaen binder noe av væsken som frigis når frukten stekes og må ikke sløyfes. Det kan likevel hende at noe bærsaften renner ut på stekeplaten under stekingen, og det er helt normalt. Bare fjern det straks kaken tas ut av ovnen og mens fyllet fortsatt er varmt, så det ikke størkner på platen.

♥ Paideigen ikke er særlig søt, så strø rikelig med perlesukker over kanten av kaken før steking.

♥ En galette smaker best samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/galette-med-rabarbra-og-jordbaer