
Placki z ciasta francuskiego z roquefortem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2040 razy.

6 szt. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

Ciasto:

200 g maki,

200 g masła,

120 ml wody.

1 i 3/4 łyżki octu,

szczypta soli.

Nadzienie:

300 g sera roquefort (ew. miękki rokpol),

300 ml gęstej śmietany,

4 jaja,

po 1 łyżce drobno posiekanego koperku, szczypiorku, tymianku i

natki pietruszki,

1 rozmacone jajo do smarowania ciasta,

sol, pieprz.

1. Ze składników na ciasto odjąć 1 łyżeczkę maki i 1 łyżeczkę masła. 1 łyżeczkę

maki połączyć z pozostałym masłem. Uformować kostkę. Schłodzić. Do pozostałej maki dodać odłożoną łyżeczkę masła, sol, wodę i ocet. Wyrobić ciasto,

rozwałkować je w formie czteroramiennej gwiazdy z grubszym środkiem o wielkości kostki uformowanej z masła z dodatkiem maki. Schłodzoną kostkę ułożyć

na środku ciasta, ramiona gwiazdy zawinąć do środka. Rozwałkować ostrożnie,

by nie pękło, na placek grubości 1 cm. Placek złożyć na 4 części, rozwałkować ponownie. Czynność składania i rozwałkowywania ciasta powtórzyć. Następnie umieścić je na 30 min w lodówce. Po wyjęciu czynność powtórzyć jeszcze

2 razy. Przed każdym złożeniem ciasta usunąć pedzelkiem nadmiar maki. Połowę ciasta wyłożyć spod i ścianki 6 foremek do pieczenia tart średnicy 10 cm.

Ciasto nakłuc widelcem.

2. Roquefort utrzeć na tarce, wymieszać z jajami, śmietaną i ziołami. Doprawić

do smaku solą i pieprzem. Masę tę włożyć do foremek. Wierzch pokryć krawkami

wyciętymi z pozostałej części rozwałkowanego cienko (3 mm) ciasta. Posmarować rozmaconym jajem. Piec ok. 30 min w piekarniku ogrzanym do temp. 230°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)