

Ελβετική τάρτα με σέσκουλα καιμανιτάρια (Galette)

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

Για τη ζύμη ολικής

- 130 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 130 γρ. αλεύρι ολικής
- 1 κ.γ αλάτι χοντρό
- 230 γρ. βούτυρο ανάλατο κομμένο σε κύβους, παγωμένο
- 1 κ.σ. μηλόξυδο

Για τη τάρτα

- 150 γρ. φέτα
- αλάτι
- πιπέρι
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 120 γρ.μανιτάρια
- 1 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 μεγάλο μπουκέτο σέσκουλα (μόνο τα φύλλα κομμένα σε μπουκίτσες)
- αλεύρι γ.ο.χ. για το άνοιγμα της ζύμης
- 1 μεγάλο αυγό ελαφρώς χτυπημένο
- 1 κούπα μείγμα φρέσκων μυρωδικών (μαιντανό , κόλιανδρο , άνηθο,

σχοινόπρασο)

- 1 κ.γ. ξύσμα λεμονιού
- 1 κ.γ. χυμό λεμονιού

Clock

Image not found or type unknown

1 ώρα 15 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης



Για τη ζύμη ολικής

- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια χτυπάμε το αλεύρι γ.ο.χ, το αλεύρι ολικής και το αλάτι και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε το βούτυρο και χτυπάμε μέχρι το μείγμα μας να μοιάζει με ζύμη

και να έχει κομμάτια βουτύρου στο μέγεθος ενός φασολιού.

- Βάζουμε το μείγμα μας σε ένα μπολ.
- Πασπαλίζουμε με το μηλόξυδο και ρίχνουμε $\frac{1}{4}$ της κούπας παγωμένο νερό.
- Με ένα πιρούνι ανακατεύουμε, προσθέτουμε περισσότερο παγωμένο νερό αν χρειάζεται μέχρι η ζύμη μας να ενωθεί. Τη τυλίγουμε με μία μεμβράνη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 2 ώρες.

Για τη τάρτα

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.
- Σε μία μεγάλη κατσαρόλα, ζεσταίνουμε 1 κ.σ ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε τα μανιτάρια τα οποία έχουμε κόψει σε κάθετες φέτες, αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε για περίπου 5 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς.
- Τα μεταφέρουμε σε ένα μικρό σουρωτήρι.
- Στην ίδια κατσαρόλα ζεσταίνουμε 1 κ.σ. λάδι. Μαγειρεύουμε το σκόρδο, για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Προσθέτουμε τα μισά σέσκουλα, αλατοπιπερώνουμε μέχρι να γίνουν μαλακά και σιγά σιγά ρίχνουμε και τα υπόλοιπα σέσκουλα. Μαγειρεύουμε για περίπου 5 λεπτά.
- Απομακρύνουμε από τη φωτιά και αλατοπιπερώνουμε. Αφήνουμε στην άκρη μαζί με τα μανιτάρια.
- Σε μία ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια βγάζουμε τη ζύμη μας και την ανοίγουμε ώστε να γίνει 14 εκ. στρογγυλή και 3 χιλ. λεπτή. Μεταφέρουμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα και ρίχνουμε τη φέτα από πάνω αφήνοντας τις άκρες της ζύμης κενές (σαν μία πίτσα).
- Βάζουμε από πάνω τα σέσκουλα και τα μανιτάρια. Ρίχνουμε την υπόλοιπη φέτα από πάνω. Ρίχνουμε τις άκρες της ζύμης πάνω από τη γέμιση και αλείφουμε με τη βοήθεια ενός πινέλου τον κρόκο αραιωμένο με λίγο νερό, τη ζύμη που σκεπάσαμε.
- Ψήνουμε τη τάρτα μας μέχρι να γίνει τραγανή και να πάρει ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα. Για περίπου 35-40 λεπτά.
- Μόλις τη βγάλουμε την αφήνουμε να κρυώσει και πασπαλίζουμε με λίγο λάδι και χυμό λεμόνι, το ξύσμα λεμονιού και πασπαλίζουμε με το μείγμα μυρωδικών.

Πηγή: akispetretzikis.com