






przepisy.pl

Ciasto serowe - tourte



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  °C 

Składniki:

- przesiana mąka - 500 gramów
- jogurt grecki - 300 gramów
- oliwa z oliwek - 160 mililitrów
- ser feta - 500 gramów
- mleko - 150 mililitrów
- jajko - 2 sztuki
- mąka - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- pieprz - 1 unit
- Jajko do posmarowania ciasta - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieć ciasto i wstaw je do lodówki.
2. Rozgrzej piekarnik do 160 st., jeśli pieczesz z termoobiegiem i 180, jeśli bez termoobiegu.
3. Zmiksuj fetę z mlekiem i rozkłóconymi widelcem jajkami. Stopniowo dodawaj mąkę (jej ilość zależy od wilgotności fety, masa nie powinna być zbyt lejąca) i dopraw pieprzem.
4. Wysmaruj foremkę 2 łyżkami oliwy z oliwek .
5. Wymij ciasto z lodówki i posyp mąką blat.
6. Podziel ciasto na pół i wywałkuj każdą połowę na koło nieco większe od średnicy foremki (na grubość ok. 1/2 cm).
7. Nawiń jeden płat ciasta na wałek i rozłóż go centralnie na tarcie.
8. Dokładnie przylep ciasto do brzegów foremki.
9. Nałóż farsz i przykryj go drugim płatem ciasta.
10. Dokładnie sklej brzegi, żeby farsz nie wypłynął, a następnie usuń nadmiar ciasta. Jeśli zostanie Ci trochę ciasta, możesz je zamrozić i użyć następnym razem.
11. Rozkłóć jajko widelcem i posmaruj nim wierzch ciasta.
12. Wstaw tourte do rozgrzanego piekarnika i piecz 40-45 minut.
13. Po upieczeniu dobrze wystudź, a przed podaniem podgrzej nieco w piekarniku (bo jeśli pokroisz tourte tuż po upieczeniu, nadzienie wypłynie).

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl