



Thermomix® TM5, TM31

## ORKISZOWA GALETTE Z RABARBAREM



**CZAS PRZYGOTOWANIA**  
15 min



**CZAS CAŁKOWITY**  
3 godz. 10 min



**STOPIEŃ TRUDNOŚCI**  
średni



**ILOŚĆ PORCJI**  
12 porcji



**POZIOM CENOWY**  
niski

### SKŁADNIKI NA 12 PORCJI

#### Ciasto

- 240 g ziaren orkiszu
- 50 g cukru
- 125 g masła, zimnego, pokrojonego na kawałki
- 25 g wody, zimnej
- 1 szczypta soli

#### Nadzienie

- 500 g rabarbaru, pokrojonego na 1-2 cm kawałki
- 65 g cukru
- 20 g skrobi ziemniaczanej

#### Dodatkowo

- 1 łyżka bułki tartej
- 1 jajko, roztrzepane, do posmarowania brzegów ciasta
- 2 - 3 łyżki migdałów w płatkach
- 1 łyżka cukru pudru

### PRZYDATNE PRZYBORY

- folia spożywcza
- miska
- blacha i papier do pieczenia
- walek do ciasta
- pędzelek do ciasta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Do czystego i suchego naczynia miksującego wsypać ziarna orkiszu, zmielić **1 min/obr. 10**, przesypać do osobnego naczynia, odstawić.
- 2 Do naczynia miksującego wsypać cukier, zmielić **15 s/obr. 10**.
- 3 Dodać wcześniej zmielone ziarna orkiszu, masło, wodę i sól, wymieszać przy pomocy kopystki **25-30 s/obr. 5**. Ciasto wyjąć z naczynia miksującego, uformować z niego kulę, owinać folią spożywczą i spłaszczyć na grubość ok. 3 cm. Włożyć do lodówki na 1 godz.
- 4 Na pokrywie naczynia miksującego umieścić miskę, odważyć do niej rabarbar, cukier i skrobię ziemniaczaną, wymieszać za pomocą kopystki, odstawić.
- 5 Rozgrzać piekarnik do temp. 200°C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia.
- 6 Ciasto rozwałkować pomiędzy 2 arkuszami papieru do pieczenia na okrąg (ok. Ø 30 cm). Placek przełożyć na blachę do pieczenia. Ciasto posypać bułką tartą, ułożyć rabarbar z cukrem i skrobią, zostawiając 3 cm odstęp od brzegów. Brzegi ciasta zawinąć do góry, docisnąć, posmarować roztrzepanym jajkiem za pomocą pędzelka. Wierzch posypać płatkami migdałów.
- 7 Piec 35-40 minut (200°C). Galette wyjąć z piekarnika i pozostawić do ostudzenia na ok. 1 godz.
- 8 Następnie posypać cukrem pudrem i podawać pokrojone na kawałki.

### WSKAZÓWKA

Galette można podawać z lodami lub bitą śmietaną. Bułkę tartą można przygotować w urządzeniu Thermomix®. Przepis znajduje się w książce podstawowej TM5 „Kulinarne ABC”, str. 32 i TM31 „Radość gotowania”, str. 29 lub na nośniku z przepisami na Thermomix® „Kulinarne ABC”. Cukier puder można przygotować w urządzeniu Thermomix®. Przepis znajduje się w książce podstawowej TM5 „Kulinarne ABC”, str. 34 i TM31 „Radość gotowania”, str. 33 lub na nośniku z przepisami na Thermomix® „Kulinarne ABC”.

### WARIANT

Zamiast ziaren orkiszu można użyć mąki orkiszowej.

## WARTOŚCI ODŻYWCZE NA PORCJĘ



Wartość energetyczna	960 kJ / 229 kcal
Białko	4 g
Węglowodany	30 g
Tłuszcze	11 g
Cholesterol	41 mg
Błonnik	4 g

## CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®

kopystka, miarka

## ZDJĘCIA KROK PO KROKU

