

GALETTE DE MOZZARELLA Y TOMATE CON CORTEZA DE ALBAHACA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de reposo: 1 hora

Tiempo de cocción: 25 a 30 minutos

Salen 12 pedazos



Ingredientes:

Para hacer la masa:

- 1½ tazas de harina para todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 1 barra de mantequilla amarilla sin sal, fría
- ¼ taza de agua helada
- ½ taza de albahaca fresca, picada

Para hacer el llenado:

- 8 onzas de mozzarella fresca, (226g)
- 4 tomates medianos
- Sal
- Aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de harina de maíz*
- 1 cucharada de mantequilla amarilla fría, cortada en pedacitos
- 2 cucharadas de queso parmesano
- 1 huevo batido

Instrucciones:

1. En un procesador de comida*, agrega la harina, el azúcar y la sal, pulsar hasta que se mezclen bien.
2. Corta la mantequilla fría en cubos pequeños y agrégala al procesador donde está la harina, pulsando unas 8-10 veces. Agrega el agua helada 1 cucharada a la vez y pulsa entre cada adición. La masa estará lista cuando comience a agruparse.
3. Agrega la albahaca picada, mezclalo todo bien. Forma la masa en una bola o disco, cúbrelo con una envoltura de plástico y refrigera por al menos 1 hora o hasta 3 días.
4. Mientras la masa reposa, precalienta el horno a 425 F (220 C) y corta los tomates aproximadamente ½ pulgada de grosor, colócalos en una bandeja para hornear, agrega un poco de aceite de oliva y sal, asarlos durante 20 minutos hasta que estén ligeramente deshidratados. Sacar del horno y dejar enfriar.

5. En una hoja de papel de hornear enharinada, estira la masa en un círculo de 12 " (30 cm) con un rodillo, no tiene que ser un círculo perfecto. Coloca el papel pergamino y la masa en una bandeja para hornear con borde.
6. Espolvorea el centro de la galette con harina de maíz, agrega en forma circular la mitad del queso mozzarella, luego los tomates asados y la otra parte de mozzarella.
7. Dobla los bordes de la galette hacia arriba y sobre los tomates, juntando los bordes superpuestos para formar un sello, trata de reparar cualquier grieta en la masa.
8. Agrega los pedacitos de mantequilla encima de los tomates y la mozzarella y espolvorear el queso parmesano rallado encima de todo.
9. Con una brocha, untar toda la galette con el huevo batido y espolvorear con sal gruesa encima de toda el galette.
10. Hornea durante 25-30 minutos hasta que la corteza esté dorada. Está bien si los jugos comienzan a rezumar desde el fondo. Dejar reposar 15 minutos antes de servir.

Notas:

*La harina de maíz no es la misma que se utiliza para hacer tortillas de maíz; la que utilizo en esta receta es cornmeal o polenta, ya que su grano es más grueso.

*Lo que te sobre lo guardas en un contenedor herméticamente cerrado y lo calientas en el horno a 350 F (180 C), en papel de hornear.

*Si no tienes procesadora de comida, puedes hacerlo manualmente, con un tenedor vas aplastando la mantequilla, hasta que se formen pequeñas bolitas, luego con tus manos amasar hasta formar una bola y listo.