

Een perzik Galette / A peach Galette



Boodschappenlijstje

160 gram patent bloem
110 gram koude boterblokjes
1.5 theelepel fijne suiker
¼ theelepel zeezout
4 - 6 eetlepels ijswater

Vulling

4 verse, rijpe perziken
60 gram fijne suiker
2 eetlepels boter, gesmolten
1.5 theelepel maizena
wat suiker, om te bestrooien

Zo maak je een perzik galette

Zeef de bloem en meng het met zout en suiker.
Voeg de boterblokjes aan de bloem toe en kneed totdat er kruimels ontstaan.
Voeg langzaam het water toe en roer tot het water is opgenomen.
Kneed het deeg langzaam door met de hand en verpak het in vershoudfolie
Zet het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C

Snij de perziken in schijfjes en doe ze in een kom.
Meng suiker met maizena en voeg het aan de perzikschijfjes toe.
Doe de gesmolten boter er ook bij en schudt het voorzichtig door de perziken

Kneed het deeg en rol het uit tot ongeveer 25 cm doorsnede.
Til het opgerolde deeg op en leg het op een bakplaat waarop bakpapier ligt.
Leg de schijfjes perzik in overlappende cirkels, begin 3-4 cm van de rand.
Vouw de randen van het deeg over de vulling en bestrooi het met fijne suiker.

Bak de Galette 45 - 50 minuten en laat hem even afkoelen op de bakplaat.

Serveer de Perzik Galette warm!

Een perzik Galette / A peach Galette



Shopping list

160g plain flour
110g cold butter cubes
1.5 teaspoon caster sugar
1/4 teaspoon sea salt
4 to 6 tablespoons ice water

Filling

4 fresh, ripe peaches
60g caster sugar
2 tablespoons butter, melted
1.5 teaspoon corn starch
some caster sugar, for garnish

How to make a peach galette

Sift the flour and mix flour with salt and sugar.
Incorporate the butter to the flour, until crumbs are formed.
Slowly add the water and stir until the water is incorporated.
Knead slowly to form a dough and wrap it in cling film
Refrigerate the dough for at least 30 minutes.

Preheat the oven to 180°C.

Slice the peaches and place them in a bowl.
Mix sugar with cornstarch and add over the peach slices.
Add the melted butter and toss it gently to coat the peaches.

Using the wrap plastic at the base, roll the dough to about a 25 cm diameter.
Lift up the rolled dough and place it on a baking sheet lined with parchment paper.]
Arrange the peach slices in overlapping circles starting 3-4 cm from the edge.
Fold the edges of the dough over the filling and sprinkle with sugar.

Bake the pie for 45-50 minutes and let it cool briefly on the baking tray.

Serve the Peach Galette warm!