



Plum GALETTE



Neighbor**Impact**
Food Bank

Ingredients

Pâte Brisée (Crust)

- 1 1/2 cups all-purpose flour
- 1 1/2 sticks cold unsalted butter, cut into 1/2-inch pieces
- 1/4 teaspoon kosher salt
- 1/3 cup ice water

Instructions

Make the Pâte Brisée

1. Put the flour, butter, and salt in a food processor and process for 5 seconds; the butter should still be in pieces. Add the ice water and process for 5 seconds longer, just until the dough comes together; the butter should still be visible.
2. Remove the dough from the processor and gather it into a ball. On a lightly floured surface, roll out the dough into a 16-by-18-inch oval 1/16- to 1/8-inch thick. Drape the dough over the rolling pin and transfer it to a large, heavy baking sheet. Chill the dough until firm, about 20 minutes. Preheat the oven to 400°F.

Make the Filling

1. In a small bowl, combine 1/4 cup of the sugar with the ground almonds and flour. Spread this mixture evenly over the dough to within 2 inches of the edge. Arrange the plum wedges on top and dot with the butter. Sprinkle all but 1 teaspoon of the remaining 1/3 cup sugar over the fruit. Fold the edge of the dough up over the plums to create a 2-inch border. (If the dough feels cold and firm, wait for a few minutes until it softens to prevent it from cracking.) Sprinkle the border with the reserved 1 teaspoon of sugar.
2. Bake the galette in the middle of the oven for about 1 hour, until the fruit is very soft and the crust is richly browned. If any juices have leaked onto the baking sheet, slide a knife under the galette to release it from the sheet. Let the galette cool to room temperature before serving.



Ciruela

GALETTE



NeighborImpact
Food Bank

Ingredientes

Paté Brisée (corteza)

- 1 1/2 tazas de harina para todo uso
- 1 1/2 barra de mantequilla fría sin sal, cortada en trozos de 1/2 pulgada
- 1/4 cucharadita de sal kosher
- 1/3 taza de agua helada

Instrucciones

Hacer el paté briséé

1. Pon la harina, la mantequilla y la sal en un procesador de alimentos y procesa por 5 segundos; la mantequilla todavía debe estar en trozos. Agrega el agua helada y procesa por 5 segundos más, hasta que la masa se una; la mantequilla aún debería ser visible.
2. Retire la masa del procesador y forme una bola. Sobre una superficie ligeramente enharinada, extienda la masa hasta formar un óvalo de 16 por 18 pulgadas y de 1/16 a 1/8 de pulgada de grosor. Coloque la masa sobre el rodillo y transfírala a una bandeja para hornear grande y pesada. Enfríe la masa hasta que esté firme, unos 20 minutos. Precalienta el horno a 400°F

Hacer el relleno

1. En un tazón pequeño, combine 1/4 taza de azúcar con las almendras molidas y la harina. Extienda esta mezcla uniformemente sobre la masa hasta 2 pulgadas del borde. Colocar encima los gajos de ciruela y salpicar con la mantequilla. Espolvoree todo menos 1 cucharadita del 1/3 de taza de azúcar restante sobre la fruta. Doble el borde de la masa sobre las ciruelas para crear un borde de 2 pulgadas. (Si la masa se siente fría y firme, espere unos minutos hasta que se ablande para evitar que se agriete). Espolvoree el borde con la cucharadita de azúcar reservada.
2. Hornee la galette a la mitad del horno durante aproximadamente 1 hora, hasta que la fruta esté muy suave y la corteza esté bien dorada. Si se ha filtrado algún jugo en la bandeja para hornear, deslice un cuchillo debajo de la galette para soltarla de la bandeja. Deje que la galette se enfríe a temperatura ambiente antes de servir.