

Modern Pasta Flora από τον Γαβριήλ Νικολαΐδη και το «Cool Artisan» !

Υλικά

2 φλ. μαρμελάδα της προτίμησης σου (εγώ χρησιμοποίησα μαρμελάδα σύκου που είχε φτιάξει η μητέρα μου το φθινόπωρο)

Για τη βάση:

450 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

225 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου (μαλακό)

50 γρ. καστανή ζάχαρη

100 γρ. ζάχαρη λευκή

1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

1 βανίλια

2 κ.σ. κονιάκ

2 αβγά ελαφρά χτυπημένα σε θερμοκρασία δωματίου

1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση

Κοσκινίζουμε σε λεκάνη το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέτουμε την καστανή ζάχαρη και την κρυσταλλική ζάχαρη και ανακατεύουμε με κουτάλι. Κάνουμε λακκούβα στη μέση. Χτυπάμε σε μπολ τα αυγά, τη βανίλια, το κονιάκ και το αλάτι και τα ρίχνουμε στο αλεύρι. Προσθέτουμε και το βούτυρο. Με ένα κουτάλι ανακατεύουμε τα υλικά μέχρι να σχηματιστεί ζύμη. Η ζύμη είναι έτοιμη όταν καθαρίσουν τα τοιχώματα του μπολ. Πρέπει να είναι απαλή και εύπλαστη. Δεν τη ζυμώνουμε πολλή ώρα με το χέρι γιατί θα σκληρύνει! Τη μαζεύουμε σε μπάλα και την τυλίγουμε σε μεμβράνη. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί στο ψυγείο για 30΄. Κρατάμε το 1/3 της ζύμης (για σκέπασμα). Σε αλευρωμένη επιφάνεια –ή πασπαλισμένη με άχνη– ανοίγουμε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο 4 χιλιοστών περίπου. Τη στρώνουμε σε

βουτυρωμένη ταρτιέρα 26-28 εκατοστών. Η ζύμη πρέπει να καλύπτει και τα τοιχώματα της ταρτιέρας. Κόβουμε τα περισσεύματα της ζύμης περνώντας τον πλάστη πάνω στο χείλος του σκεύους. Βάζουμε σε μία στρώση τη μαρμελάδα. Με την υπόλοιπη ζύμη ανοίγουμε λεπτό φύλλο και το κόβουμε σε λωρίδες. Τις πλέκουμε σταυρωτά πάνω στη μαρμελάδα. Ψήνουμε την πάστα φλόρα σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 35'-40', να ροδίσει η ζύμη. Αφήνουμε να κρυώσει το γλυκό και κόβουμε σε κομμάτια.



This pasta flora recipe is soooo good, is beyond good, so good we need a new word for good! The dough recipe is perfect even for cookies! It's perfectly crispy and soft! This recipe is really modern but still so retro.

Ingredients

2 cups jam of your preference (I used fig jam that my mother made in fall)

For the base:

450 gr flour, for all purposes

225 gr butter at room temperature (soft)

50 gr brown sugar

100 gr white sugar

1/2 tsp baking powder

1 vanilla

2 tablespoons brandy

2 eggs lightly beaten at room temperature

1 pinch of salt

Directions

Sieve the flour and the baking powder in a bowl. Add brown sugar and granulated sugar and mix with a spoon. Make a small puddle in the middle. Beat eggs, vanilla , brandy and salt together and add to the flour. Add the butter. With a spoon mix the ingredients until the dough is nicely formed. The dough is ready when it cleans of the walls of the bowl. It should be soft. Don't knead for long because it will harden! Make a ball and wrap it in film. Let it rest in the refrigerator for 30. Keep one third of the dough (to cover the pasta flora). Roll the dough on a floured surface into a thin sheet about 4 mm. Bring it to a buttered tart pan (26 to 28 centimeters). The dough should cover the sides of the tart pan. Cut the dough leftovers using the rolling pin over the rim of the pot. Add a layer of jam. Cut the remaining dough into strips and cover the jam. Bake the tart in a preheated oven at 180°C for 35-40 minutes, until the dough is golden brown . Allow to cool and cut the cake into pieces.

Serve with Love

Η συνταγή είναι της Αργυρώς Μπαρμπαρίγου

<http://coolartisan.net/2014/03/13/epicmodern-pasta-flora/>

