

Πάστα φλώρα με μαρμελάδα ροδάκινο, από τον Γιώργο Τσούλη και το [giorgostsoulis.com!](http://giorgostsoulis.com)

ΜΕΡΙΔΕΣ 6-8

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 20Λ

ΑΝΑΜΟΝΗ 50Λ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ 40Λ

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ 3/5

ΥΛΙΚΑ

420 γρ. Αλεύρι γ.ο.χ.

210 γρ. Βούτυρο, παγωμένο και κομμένο σε κυβάκια

600 γρ. Μαρμελάδα ροδάκινο

30 ml. Γάλα, πλήρες

40γρ. Ζάχαρη άχνη

Ξύσμα από ένα λεμόνι

1 κ.γ. Μπέικιν πάουντερ

1 Πρέζα αλάτι

1 Αυγό

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ

ανα μερίδα



Θερμίδες 613 31%



Λίπος 22.5g 32%



Κορεσμένα 14g 70%



Πρωτεΐνες 6.7g 13%



Υδατάνθ. 96,7g 37%



Σάκχαρα 40g 44%



Αλάτι 0,205g 0.00%



Ινες 2.3g 10%



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1 Αδειάζουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το βούτυρο σε ένα μεγάλο μπολ.

2Φοράμε γάντια μιας χρήσης και ξεκινάμε και τρίβουμε το βούτυρο με τα υπόλοιπα υλικά μέχρι να διαλυθεί τελείως.

3. Έπειτα προσθέτουμε το αυγό, το γάλα, το μπείκιν, το αλάτι, το ξύσμα λεμονιού και πλάθουμε μέχρι να γίνει ένα μαλακό ζυμάρι.

4Απλώνουμε διαφανή μεμβράνη στην επιφάνεια εργασίας και αδειάζουμε τη ζύμη από πάνω. Δίνουμε στη ζύμη σχήμα δίσκου, τη σκεπάζουμε με τη μεμβράνη και τη μεταφέρουμε στο ψυγείο για 30 με 40 λεπτά.

5Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μία στρογγυλή φόρμα για κέικ με αποσπώμενη βάση διαμέτρου 25 εκ. ή μια ταρτιέρα 25 εκ. και την αφήνουμε στην άκρη.

6Παίρνουμε δύο φύλλα λαδόκολλα και τα πασπαλίζουμε με αλεύρι. Τοποθετούμε το ζυμάρι πάνω σε ένα φύλλο λαδόκολλα και το σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο.

7Με τη βοήθεια ενός πλάστη ανοίγουμε το ζυμάρι σε λεπτό φύλλο και το μεταφέρουμε στη βουτυρωμένη φόρμα.

8Πιέζουμε το ζυμάρι σε όλη την επιφάνεια του σκεύους ώστε να κολλήσει καλά, τόσο στον πάτο όσο και στα τοιχώματα. Κόβουμε το περισσευούμενο ζυμάρι και το κρατάμε στην άκρη (αν έχει μαλακώσει πολύ το ζυμάρι το μεταφέρουμε για 10 λεπτά στο ψυγείο).

9Τρυπάμε με ένα πιρούνι τον πάτο της ζύμης

αδειάζουμε τη μαρμελάδα και το αφήνουμε στην άκρη.

10 Παίρνουμε την υπόλοιπη ζύμη την ανοίγουμε σε μία αλευρωμένη επιφάνεια με τη βοήθεια ενός πλάστη και κόβουμε σε κάθετες λωρίδες πλάτους 2 εκ..

11 Αλείφουμε με χτυπημένο κρόκο τις λωρίδες και τις τοποθετούμε σταυρωτά διαγώνια πάνω από τη μαρμελάδα. Προσέχουμε οι άκρες της κάθε λωρίδας να ακουμπάνε στα τοιχώματα της ζύμης.

12 Αλείφουμε πάλι με λίγο αυγό και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς στον αέρα για 30 με 40 λεπτά.

13 Μόλις ετοιμαστεί το γλυκό το αφήνουμε να κρυώσει πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και σερβίρουμε

#tsoulotip: βούτυρο πρέπει να είναι παγωμένο αλλιώς δε θα γίνει τραγανή η ζύμη.

<https://www.giorgostsoulis.com/glika/item/540-pasta-flora-me-marmelada-rodakino>