

Italijanski tart



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru/testo:

- **250 g** heljdino integralno brašno
- **130 g** maslaca
- **1/2 kašike** praška za pecivo
- **1/2 kašike** soli
- **100-150 ml** vode

Za nadev:

- **1** tikvica
- **10** ceri paradajza
- **5-6** pecurki
- **3** jajeta
- **500 g** sitanog sira
- **2** dljogurta
- **1-2 kašice** origano
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** belog luka u prahu

I još (po izboru):

- **10-20 g** rukola
- **20 g** parmezana

Priprema

Brašno, prašak za pecivo i so sipati u posudu i preko narendati maslac. Polako poceti sa mešanjem i dodavanjem vode. Kada se oformi testo i više se ne lepi za posudu, formirati loptu i ostaviti 1 h u frižideru.

Nakon sat vremena testo izvaditi iz frižidera i razvuci ga po (nauljenom) plehu za tart. Peci samo koru 15 minuta na 200 C.

Dok se kora pece sjediniti sastojke za nadev. Prvo umutiti jaja, zatim dodati sir, jogurt i zacine, i na kraju povrce.

Nakon 15 minuta izvaditi koru, prelitati sa nadevom i vratiti u rernu, pa peci još 35-45 minuta na 200 C.

Kada se tart ispece, posuti sa parmezanom i rukolom (po želji).

Savet

Koristila sam heljdino integralno brašno, ali se kora može praviti i od pšeninog, integralnog ili speltinog brašna. U zavisnosti od brašna koliina vode varira, ali je važno polako dodavati vodu kako bi se oformila kvalitetna smesa. U nadev može bilo koje povre, konkretno za ovaj recept sam koristila tamno zelene tikvice, tamne šampinjone i eri paradajz. Ukoliko stavljate rukolu i parmezan možete vratiti u rernu da se i oni malo zapeku (onda e tart izgledati kao na slici) a može i bez toga.