

# Podkład do tarty



**Tarta** – Jedna z moich ulubionych potraw, ze względu na nieskończoną ilość wariacji nadzienia. Aromatyczna, kolorowa i zawsze robi wrażenie, gdy pojawia się na stole. Rodzina i znajomi ją uwielbiają, dlatego zawsze robię ciasto z podwójnej porcji. Takie ciasto idealnie nadaje się do mrożenia.

Tarta sprawdzi się zarówno jako starter, danie główne czy lunch do pracy. Możemy ją jeść przez cały rok, zamieniając tylko sezonowe dodatki do naszego nadzienia. Wybór jest ogromny: tarta z kurczakiem, czerwoną papryką i tymiankiem (faworyt naszego syna), tarta z grzybami, zieloną pietruszką i parmezanem, tarta ze szpinakiem i łososiem, tarta z porem, serem kozim i suszonymi pomidorami i wiele, wiele innych.

Namawiam wszystkich do robienia spodu do tarty, jak i ciasta francuskiego samodzielnie. Smak jest bez porównania lepszy od tych gotowych, które możemy kupić w sklepie.

Ani w Polsce ani w Danii nie udało mi się znaleźć podkładu do tarty bez dodatku oleju palmowego!!

Poniższe ilości składników dają około 880 g ciasta, gdy podzielimy je na 3 części, spokojnie zrobimy z nich 3 duże tarty (około 290 g). Gotowe ciasto w sklepie ma średnio 275 g.



### **Składniki:**

– 500 g. mąki

- 1 łyżeczka soli
- 250 g kostki zimnego masła (pokrojonego w kostkę)
- 2 łyżki oleju
- 125 ml (pół szklanki zimnej wody)

### **Sposób przyrządzania:**

1. Wszystkie składniki wsypujemy do robota kuchennego czy melaksera i łączymy szybko ze sobą dolewając stopniowo zimną wodę. Gdy składniki się połączą wyciągamy ciasto na blat kuchenny i dzielimy na trzy równe części.

2. Zawijamy w folię i wkładamy na 30 min do lodówki lub wkładamy do zamrażarki na przyszłość.

3. Po 30 minutach wyciągamy ciasto z lodówki i rozwałkowujemy je na okrąg ( pamiętaj aby średnica była większa od twojej formy o 3- 4 cm ) Delikatnie dociskamy ciasto do formy, po czym odcinamy nadmiar jego nadmiar nożem.

4. Nakłuwamy spód widelcem (aby ciasto się nie podnosiło) i pieczemy 30 min w 190 °C.

### **RADA**

Aby brzegi ciasta się nie zapadały podczas pieczenia, wyłóż ciasto papierem do pieczenia lub folią i wysyp na nie groch lub fasolę. Piecz 15 min z papierem i 15 min bez papieru, aby ciasto się zarumieniło.

