

Ржаная галета с соусом песто, томатами и моцареллой



На 100 грамм:
Калорийность: **140.57 ккал.**
Белки: **5.25 г.**
Жиры: **6.6 г.**
Углеводы: **16.2 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/rzhanaya-galet-a-s-sousom-pesto-tomatami-i-mocarelloj/>

Ингредиенты:

для теста:

- 1 яйцо
- 20 гр сливочного масла
- 2 ст.л йогурта
- 75 гр ржаной муки
- 25 гр гречневой муки (можно полностью оставить ржаную)
- щепотка соли

для начинки:

- 2 крупных томата
- 3-4 шт оливок
- моцарелла по вкусу
- орегано сушеный по вкусу

соус песто (базилик, чеснок, оливковое масло, соль, перец, немного воды - все взбить в блендере). приготовление:

Приготовление:

Все ингредиенты для теста смешать в чаше блендера, в последнюю очередь всыпать муку, тесто должно скататься в шар. Обернуть его плёнкой и убрать в морозилку на 20 минут. Подготовить 2 листа пергамент. Один присыпать ржаной мукой. Тесто положить на присыпанный мукой лист, накрыть вторым и раскатать в круг толщиной 3 мм. Нестрашно, если круг не идеальной формы. Выложить соус песто, отступив от краев 3 см. Затем томаты от края к сердцевине, раскидать оливки и кусочки моцареллы. Загнуть края галеты. Хорошо

защипните, следите, чтобы тесто не порвалось, так как начинка получается очень сочная, она не должна вытечь при запекании. Присыпать орегано и смазать желтком. Отправить в духовку при 180С на 20-25 минут, до румяной корочки. Дайте галете чуть-чуть остыть.