

KUCHNIA TURECKA – BAKŁAWA (BAKLAVA) - DESER

Bakława (Baklava lub Baklawa) popularna jest głównie w kuchni tureckiej, ormiańskiej, greckiej, bułgarskiej, jak i bałkańskiej. Warstwy ciasta filo przełożone są warstwami posiekanych orzechów. Bakławę kroimy w romby, trójkąty, kwadraty lub inne formy i pieczemy w piekarniku. Po upieczeniu ciasto polewa się syropem z cukru, wody i soku z cytryny.

Składniki:

Syrop:

- woda 1/2 szklanki
- cukier 1 szklanka
- miód 2 łyżki
- sok z cytryny 2 łyżki

Ciasto:

- ciasto francuskie 1 sztuka
- masło 50g
- migdały 100g
- orzechy włoskie 100g
- orzechy pistacjowe 100g
- mąka



Wykonanie:

1. Do garnka wlewamy wodę, dodajemy cukier, miód i sok z cytryny. Podgrzewamy na ogniu, ciągle mieszając. Gotujemy kilka minut, nie przerywając mieszania. Studzimy.
2. Na patelni topimy masło i również studzimy.
3. Orzechy włoskie, pistacjowe, migdały siekamy i mieszamy ze sobą.
4. Ciasto francuskie dzielimy na trzy równe części.
5. Blaszke wykładamy papierem do pieczenia, blat ciasta francuskiego rozwałkowujemy na jej wielkość i kładziemy na dnie. Smarujemy powierzchnię roztopionym masłem i posypujemy jedną trzecią mieszanki orzechowej.
6. Przykrywamy drugim blatem, ponownie smarujemy masłem i posypujemy siekanymi orzechami i migdałami.
7. Tak samo postępujemy z ostatnim blatem. Na koniec dociskamy ciasto, kroimy je wzdłuż i wszerz, aby powstały kwadraty o boku około 5 cm. Pieczemy w temperaturze 170 stopni przez 25-30 minut.
8. Po upieczeniu ciasto polewamy syropem wzdłuż nacięć. Tak przygotowana baklava smakuje równie dobrze na zimno, jak i na gorąco.

CIASTO FILO

Składniki

- 400 g mąki pszennej
- 6 g soli
- 330 ml wody, podgrzanej do 50°C
- 30 ml oliwy z oliwek
- skrobia ziemniaczana do podsypywania

Przygotowanie krok po kroku:

- **Mikserem wymieszać mąkę, sól i wodę. Gdy składniki zaczną się łączyć, wlać oliwę, nadal miksując. Miksować około 3-4 minut, aż ciasto się połączy, będzie miękkie, delikatnie klejące i będzie prawie odchodziło od brzegów miski.**
- **Wyłożyć ciasto na stolnicę oprószoną skrobią ziemniaczaną, uformować w kulę. Kulę podzielić na mniejsze kawałki, około 60 g każdy, również uformować je w kulki. Ułożyć je na blaszce oprószonej skrobią, w odległości kilku centymetrów od siebie. Przykryć je folią lub ręczniczkiem i pozostawić w chłodnym pomieszczeniu (14-16°C) na 2 godziny (koniecznie!).**
- **Delikatnie oprószyć mąką stolnicę. Jeden kawałek ciasta filo położyć na środku. Rozwałkować go na koło o średnicy 14-16 cm. Od tego momentu kładziemy dłonie pod ciasto i rozciągamy je ostrożnie grzbietami dłoni, uważając, aby nie popękało. Ważne, by pod spodem podsypywać skrobią. Ciasto jest gotowe, gdy ma grubość około 0,5 mm, czyli jest tak cienkie, że można przez nie przeczytać gazetę...**
- **Gdy płat ciasta jest gotowy, należy go przykryć delikatnie wilgotnym ręczniczkiem lub folią, aby nie wysychał. Następnie tym sposobem przygotować kolejne płaty ciasta, układać je na sobie po posypaniu wcześniejszego płata skrobią, na końcu przykryć ręczniczkiem lub folią. Nadmiar skrobi z ciasta można usunąć pędzelkiem.**