Italský koláč Pasqualina

Časová náročnost: 90 minut

Těsto

450 g	hladká mouka
	mořská sůl
45 ml	panenský olivový olej
90 ml	teplá voda
1 špetka	soda nebo kypřící prášek do pečiva

Náplň

750 g	čerstvý špenát
	olivový olej
1 ks	cibule
2 stroužek	česnek
	mořská sůl
	čerstvě mletý pepř
1 hrst	plochá petrželka
4 ks	vejce
200 g	sýr ricotta
100 g	strouhaný parmazán
1 lžička	majoránka
	vejce na pomazání

Postup přípravy

Listy špenátu omyjeme a spaříme v horké osolené vodě. Na pánvi orestujeme na olivovém oleji najemno nasekaný česnek s cibulí, přidáme špenát a dusíme 5 minut. Špenátovou směs necháme vystydnout, poté do ní přimícháme ricottu, strouhaný parmezán, nasekanou petrželku, majoránku, ochutíme solí, pepřem a dobře promícháme.

Hladkou mouku prosejeme na vál spolu se sodou (kypřicím práškem), přidáme sůl, olivový olej a postupně přiléváme vlažnou vodu, dokud nevznikne tužší, hladké, nelepivé těsto. Vypracujeme z něj čtyři stejně velké části a z každé vyválíme co nejtenčí plát. Prvním plátem vyložíme dortovou formu vymazanou olivovým olejem, dobře utěsníme, dno těsta propícháme vidličkou a vymažeme olivovým olejem. Znovu překryjeme druhým plátem těsta a dno znovu propícháme vidličkou, abychom zabránili nafouknutí dortu během pečení. Na těsto rovnoměrně navrstvíme špenátovo-sýrovou směs, křížem vytvoříme v náplni čtyři hnízda, do kterých vyklepneme vejce (pokud chceme mít koláč hezčí na oko, můžeme použít uvařená vejce). Koláč zakryjeme třetí vrstvou těsta, opět pomažeme olivovým olejem a zakryjeme čtvrtou vrstvou. Přebytečné těsto ořízneme, okraje dobře utěsníme a opět propícháme vidličkou, aby z koláče mohla vycházet pára. Pomažeme rozšlehaným vejcem a dáme péct do vyhřáté trouby na 180˚C zhruba 30-35 minut. Před krájením necháme dobře vystydnout.

TIP: *Tradičně se Pasqualina připravuje z čerstvých listů mangoldu – stejným způsobem jako špenát. Můžete to tedy také zkusit!*