



Bretonische Galette

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig (ergibt ca. 12 Galettes)

- » 330 g Buchweizenmehl
- » 750 ml Wasser
- » 10 g grobes Salz
- » 1 Ei

Klassische Füllung (Mengen für 1 Galette)

- » 1 TL Butter für die Pfanne
- » 50 g Käse
- » 1 EL Crème Fraîche,
- » 1 Ei
- » 1 Scheibe Schinken

Frühlings-Füllung (Mengen für 1 Galette)

- » 2 Stangen grüner Spargel, geschnitten
- » 3 Kirschtomaten, halbiert

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Salz vermischen.

2. Nach und nach das Wasser dazugeben und alles mit der Küchenmaschine oder den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Zum Schluss noch das Ei unter den Teig rühren.

4. Anschließend den Teig 2 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

5. Eine Pfanne erhitzen, etwas Butter darin zerlassen

6. Eine Kelle Teig in die Pfanne geben. Die Pfanne schwenken, so dass sich der Teig gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilt. Dann einige Minuten backen.
-
7. Nun den Pfannkuchen wenden. Nach dem Wenden kommt die Füllung drauf. Den Galette dann an den Ecken einschlagen und servieren.