



Galette complète

(Aus der Pfanne)

Anleitung:

Je nach Größe der Pfanne ergeben sich 6-8 Portionen

Das Mehl mit dem Ei, dem Wasser und dem Pfeffer verrühren. Wenn sich ein geschmeidiger Teig ergeben hat einige Minuten lang auf hoher Stufe aufschlagen, damit möglichst viel Luft in den Teig gelangt. Dann 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig eine halbe Stunde vor der Verwendung aus dem Kühlschrank holen und etwas „aufwärmen“ lassen. Dann die weiche Butter unterrühren.

Wenig Fett in einer Pfanne erhitzen, etwas Teig hineingeben und schnell in der Pfanne verteilen um einen möglichst dünnen Galette zu erhalten.

Für die Füllung den Herd runterschalten, etwas Käse auf den Galette streuen, das Ei in der Mitte aufschlagen und den Schinken um das Eigelb herum verteilen. Wenn das Eiweiß stockt den Galette einklappen bzw. einen anderen in Stücke schneiden und darauf legen (siehe Video).

Viel Freude beim Nachkochen & guten Appetit ♥

Zu diesem Rezept gibt es eine Videoanleitung bei Youtube ♥

Noch Fragen? Gerne! Einfach an info@Wildfee.de

Mehr Infos und Rezeptideen gibt's hier:

www.Wildfee.de und in den sozialen Netzwerken

Zutaten:

Für den Teig:

300g Buchweizenmehl

250g Buchweizenmehl

&

50g Weizenmehl

500ml Wasser

1 Eier

50g weiche salzige Butter

1 Prise Pfeffer

Für die Füllung (je Galette):

1 Ei

2-3 Scheiben Kochschinken

Geriebener Käse (z.B. Emmentaler oder Gruyère)

***Anmerkung:** Diese Variante ist extra für die Zubereitung in der Pfanne, daher auch die Zugabe des Weizenmehls. Der Teig wird so etwas elastischer und einfacher in einer Pfanne zuzubereiten.