

Galettes – salzig-herbe Crêpes

Zutaten für etwa 6 Galettes, bei Verwendung einer Pfanne mit etwa 25 bis 30 cm Ø.

250 g Buchweizenmehl
7 g Salz
etwa 350 g Wasser
1 Ei (M)
etwas Sprudelwasser, Bier oder Cidre
neutrales Öl zum Backen

Zubereitung:

1. Mehl sieben und das Salz dazugeben.
2. Wasser nach und nach angießen: 175 g Wasser mit dem Mehl verrühren.
3. Weitere 175 g Wasser und das Ei hinzufügen und mit dem Schneebesen einarbeiten.
4. Teig – einige Minuten gut verrühren und schlagen.
5. Zum Schluss etwas Sprudelwasser, Bier oder Cidre unterrühren.
Der Teig sollte eine flüssige Konsistenz haben.
Den Teig etwa 2 bis 3 Stunden ruhen lassen, evtl. auch über Nacht.
6. Die Pfanne heiß werden lassen und etwas Öl hineingeben.
7. Eine Schöpfkelle (à 100 g) Teig eingießen.
Teig mit einer rotierenden Bewegung in der Pfanne verteilen und beidseitig backen.

Galettes complètes

Die Galette werden direkt in der Pfanne belegt und gefaltet.

Klassischerweise mit geriebenem Gruyère oder Comté, Kochschinken und einem Spiegelei.

Mit einer Palette an alle vier Seiten Sollbruchstellen in die Galette drücken – es soll in der Mitte ein Quadrat entstehen. Das Quadrat mit einer Scheibe Schinken und großzügig geriebenen Käse belegen. Das Ei zuvor als Spiegelei anbraten und in die Mitte der Galette setzen (einfacher) oder das aufgeschlagene Ei in die Mitte geben und stocken lassen. Das Ei mit etwas Pfeffer und Salz würzen und die vier Seiten nach innen klappen so dass nur noch das Ei in der Mitte sichtbar ist. Einigen Minuten weiter backen lassen und dann direkt auf den Teller heben – mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Weitere Möglichkeiten z.B. Kombinationen Pilze, Speck und Bèchamelsauce oder Räucherlachs, Spinat und Crème Fraîche ...