

Galettes mit Buchweizenmehl (Galette Bretonne)



Zutaten :

330 g de Buchweizenmehl
75 cl Wasser
10 g Meersalz (z.B. sel de Guérande)
1 Ei
Butter

Fügen Sie einen Esslöffel Weizenmehl hinzu, das Gluten enthält, um die Elastizität zu erhöhen, wodurch die Pfannkuchen luftiger werden

Zutaten :

Das Buchweizenmehl mit dem Salz in einer Salatschüssel anrichten, eine in Vertiefungen in die Mitte machen.

Das Wasser nach und nach zugeben und mit einem Holzlöffel kräftig umrühren. (Der Teig ist flüssiger und dicker)

Danach das Ei hinzugeben, es verleiht dem Teig beim Kochen eine schöne Farbe, gut vermischen.

Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Butter in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze schmelzen.



Wenn Sie Ihre Pfannkuchen in einer Pfanne zubereiten, gießen Sie, sobald die Butter geschmolzen ist, eine Schöpfkelle Teig hinein und kippen Sie dann schnell die Pfanne nach allen Seiten, um den Teig über die gesamte Oberfläche zu verteilen. Jede Seite jeweils etwa 1-2 Minuten gehen lassen. Zum Wenden verwenden Sie einen Pfannenwender, um vorsichtig jeden Rand des Pfannkuchens zu lösen und ihn ziemlich schnell zu wenden.

Quelle:

<http://www.recettes-bretonnes.fr/galette-bretonne/recette-galette-sarrasin.html>

<https://schlaraffenwelt.de/galette-bretonne-rezept-original/>

