

Rezept

Sommerliche Galettes

Ein Rezept von Sommerliche Galettes, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Teig

600 g	Buchweizenmehl (alternativ geht auch Vollkornmehl)	15 g	Salz
		300 g	Butter
200 ml	kaltes Wasser	1 Prise	Zucker

Für den Belag von Variante 1

125 g	Brombeeren	1 Stück	Brie (ca. 200 g)
	Frischer Thymian		Honig

Für den Belag von Variante 2

2	Pfirsiche	1 Rolle	Ziegenkäse
	Frischer Rosmarin		Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 - 4 | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zunächst Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und etwas verrühren.
2. Danach die Butter in Stücke schneiden, zur Mehlmischung geben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts vermengen.
3. Anschließend das Wasser hinzugeben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
5. Nun den Teig in 2 Hälften teilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (wer kleine Portionen möchte, kann den Teig 4 Mal teilen).

6. Nach dem Ausrollen die Teigränder mit einem Messer abschneiden, sodass eine ovale Form entsteht.

7. Jetzt kann der Teig je nach Geschmack belegt werden. Wir haben uns bei Variante 1 für Brie, Brombeeren, Thymian und Honig entschieden und bei Variante 2 für Ziegenkäse, Pfirsich, Rosmarin und Honig.

8. Gebt zunächst jeweils den Käse, dann das Obst, danach den Honig und zum Schluss die Kräuter auf den Teig. Achtet dabei darauf, dass rundherum ein ca. 2-3 cm breiter Rand bleibt.

9. Nach dem Belegen den Rand Stück für Stück einklappen (der Rand darf ruhig ein Stück über den Belag gedeckt werden).

10. Jetzt die Galettes für ca. 25 - 30 Minuten bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) im Ofen backen.