

Rezept

## Sommerliche Galettes

Ein Rezept von Sommerliche Galettes, am 20.04.2024

### Zutaten

#### Für den Teig

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

#### Für den Belag von Variante 1

<b>125 g</b>	Brombeeren	<b>1 Stück</b>	Brie (ca. 200 g)
	Frischer Thymian		Honig

#### Für den Belag von Variante 2

<b>2</b>	Pfirsiche	<b>1 Rolle</b>	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.