

Galette Bretonne

Toplam 35 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Orta ~430 kcal

Galette bretonne, karabuğday hamurunu ince pişirip jambon, Gruyere ve yumurtayla katlayan klasik Breton tuzlu krepidir.

Malzemeler

Hamur için

- 1.5 su bardağı Karabuğday unu
- 2 su bardağı Su
- 1 adet Yumurta
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Pişirmek için

- 2 yemek kaşığı Tereyağı

İç harç için

- 4 dilim Dana jambon
- 160 gr Gruyere peyniri
- 4 adet Yumurta

Servis için

- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Karabuğday unu, su, 1 yumurta ve tuzu pürüzsüz çırpın.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin ki un suyu emsin.
3. Tavaya tereyağıylağlayın ve hamurdan ince bir kat yayın.
4. Galetteyi orta ateşte 2 dakika pişirin.
5. Ortaya jambon, Gruyere ve 1 yumurta koyup kenarları kare biçimde içe katlayın.
6. Yumurta akı set olana kadar 3 dakika daha pişirin.
7. Karabiber çekip servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru tavaya ince yaymak kenarları kızılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yeşil salata ve elma sirkeli hafif sosla brunch tabağı yapın.

Alerjenler

Süt

Yumurta