



# Galettes

## Zutaten

### Teig

40 g	Butter
250 g	Biofarm Buchweizenmehl hell
2	Eier
5 dl	Wasser, kalt
1 Prise	Salz
wenig	Biofarm Raps-Bratöl

### Variante Fleisch

1 Pack	Würziger Käse, z. B. Vacherin Fribourgeoise
1 Pack	Rohschinken
1 Schale	Datterino oder Cherrytomaten nach Belieben Basilikum, frisch

### Variante vegetarisch

1	Schafsbrie
1-2	Apfel nach Wahl
4 EL	Biofarm Buchweizenkörner
4 EL	Biofarm Apfeldicksaft

## Zubereitung

### Teig für ca. 14 Stück

- Die Butter schmelzen und zur Seite stellen.
- In einer Schüssel Buchweizenmehl, Eier, Wasser und Salz zu einem flüssigen, glatten Teig verrühren. Anschliessend die geschmolzene Butter untermischen und den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Backofen auf 50 °C vorheizen.
- In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, eine Portion Teig in die Pfanne geben und gleichmässig verteilen. Sobald sich die Ränder lösen, die Galette umdrehen und kurzweiliger braten. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Die fertigen Galettes im Backofen warmhalten bis alle zubereitet sind.

### Variante Fleisch

- Den Käse in kleine Stücke schneiden. Eine Scheibe Rohschinken auf die Galette legen. Es folgen Käse, Tomaten und etwas Basilikum. Menge des Belags kann nach Belieben angepasst werden.

### Variante vegetarisch

- Brie und Apfel in kleine Stücke schneiden, den Buchweizen in einer Pfanne leicht anrösten. Die Galettes nach Belieben belegen und mit etwas Apfeldicksaft süssen