

Fußball-Brötchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Pfannkuchen

Frankreich

250 g Buchweizenmehl

1 ts Grobes Meersalz

1 Ei

;Wasser

* QUELLE

-Simone Morand

-Gallettes und die Crepe in

-der Bretagne

-Editions Jos

-erfasst von Petra Holzapfel

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Grube drücken, das Ei und Salz hineingeben. mit einem Holzlöffel verrühren und nach und nach Wasser untermengen. (Es ist schwierig, die Wassermenge anzugeben. Es kommt darauf an, dass der Teig "sahnig" wird. Anfangs ist es besser, wenn er etwas dickflüssiger ist). Wenn der Teig einer festen Mayonnaise gleicht, ihn ungefähr 10 Minuten kräftig durcharbeiten (man muss dabei Widerstand spüren) - besonders wichtig für Anfänger. Danach Wasser zugeben. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu flüssig wird. Den Teig mit dem Schöpflöffel umrühren und ihn abfließen lassen. Er soll wie eine schioene, glatte Creme sein (z.B. Vanillesauce).

Ist die Kochplatte neu, erhält man nur schwer dünne Gallettes. Dem Erlernen muss schon etwas Zeit und Mehl geopfert werden.

Des Kenners echte Galette wird mit reinem Buchweizenmehl und Wasser zubereitet. Das Mehl wird mit grobem ungebleichtem Meersalz gewürzt. Der Teig wird 10 Minuten lang kräftig gerührt. Man kann auch guten trockenen Apfelwein (Cidre) dem Wasser begeben (eine Hälfte Wasser, einen Hälfte Wein).