

## Galette complète

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 330 g Buchweizenmehl
- 75 cl Wasser
- 10 g Meersalz
- 1 Ei
  
- Butter
- Gruyère, gerieben
- Schinkenscheiben
- 4 Eier

### Zubereitung:

#### Für den Galette-Teig

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in mehreren Schritten das Wasser dazu leeren und mit einem Schwingbesen so verquirlen, dass keine Klümpchen entstehen

Das Ei gut darunter schlagen

Den Teig 1 bis 2 Stunden lang ruhen lassen

#### Galettes complètes

Eine grosse, flache Bratpfanne mit Butter ausreiben und erhitzen.

In einer separaten Pfanne ein Spiegelei braten (man kann das Ei auch auf der Galette selber stocken lassen, aber bis das Ei gar ist, besteht das Risiko, dass die Galette verbrennt).

Eine kleine Schöpfkelle mit Teig in die Pfanne geben und durch Bewegen der Pfanne schnell zu einer dünnen Galette verteilen. Nach circa 2 Minuten wenden.

Geriebenen Gruyère – Menge nach Geschmack – darauf verteilen und 1 bis 2 Scheiben Schinken drauflegen.

Dann das Spiegelei in die Mitte der Galette gleiten lassen und die Galette von aussen her auf vier Seiten nach innen klappen, so dass nicht viel mehr als das Eigelb sichtbar bleibt und die Galette quadratförmig ist. Sofort servieren.

Man kann auch zuerst alle Galettes braten und warm stellen.

Statt dem Buchweizenteig kann man natürlich auch ganz normalen Omelettenteig mit Weizenmehl machen. Das hat den Vorteil, dass die zweite Runde Crêpes auch süss sein kann....