Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GALETTES BRETONNES GRUNDREZEPT – BRETONISCHE GALETTES

ZUBEREITUNG: 30 MIN. · BACKZEIT: 13 MIN.

Ich hatte es bereits angekündigt…. bei uns ist die Weihnachtsbäckerei schon voll im Gange!

In Frankreich gibt es ja auch Plätzchen, aber es gibt 2 typisch Bretonische Rezepte für Kekse, die ich sehr sehr gern in der Adventszeit backe: **Palets Bretons** (dicke Kekse) und **Galettes bretonnes** (dünne Kekse).

Die Palets Breton hatte ich bereits hier mit Limette und hier mit Buchweizenmehl und Salzkaramellsplittern gebacken.

Heute möchte ich euch ein Basisrezept für **einfache Galettes bretonnes**. Ich habe noch ganz viele Tipps für euch, um das bestmögliche Ergebnis zu bekommen.

Es passiert oft, dass die Galettes beim Backen ein bisschen aus der Form „laufen“, und es ist nicht immer einfach, eine schöne goldene Oberfläche zu bekommen.

Hier meine Tipps:

- Den Teig mit einer Maschine rühren oder mit einem Löffeln. Nicht unbedingt mit den Hände kneten, weil die Butter nicht zu warm werden sollte.
- Lieber normale Butter nehmen und Salz dazu geben als Salzbutter. So kann man besser den Salzgehalt dosieren.
- Den Teig dünn ausrollen: 0,5 bis 0,8 cm.
- Die Galettes ausstechen und mit einer Gabel kleine Muster eindrücken und die geformten Galettes einfrieren! Ja, ja , einfrieren… so kann man eine kleine „Reserve“ an Galettes haben. Wenn man sie backen möchten, werden die Rohlinge mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bepinselt und direkt (noch gefroren) gebacken.
- Eigelb und Milch zum Pinseln. Man kann die Galettes auch „nur“ mit Milch pinseln, sie werden aber nicht dunkelgold.

Mit all diesen Informationen könnt ihr Euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie Euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von Eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Und jetzt geht es zum Rezept.

Zutaten für 40 Galettes bretonnes (6 cm Ausstecher):

110 g Zucker, 200 g Butter, 1/3 TL Vanilleextrakt, 1 Eigelb, 1/4 TL Salz, 280-290 g Mehl T55.

Zum Pinseln: 1 Eigelb + 30-40 ml Milch

Utensilien: Nudelholz, Pinseln, Halbrund Schaber, Exopat Backmatte, Backblech, Ausstecher gewellt

.

1- In einer Schüssel den Zucker und die Butter rühren, bis die Butter total weich ist und sich gut mit dem Zucker gemischt hat. (Siehe Foto). Bei mir war die ganze Butter/Zucker Masse an den Seiten geklebt.
Dann kommt das Eigelb, Vanille und dem Salz rein… und das Mehl. Als Letzte habe ich die Masse zusammen gekratzt und eine Kugel damit geformt.
Achtung: den Teig nicht zu viel mit den Händen bearbeiten. Der Teig sollte sich „kalt“ anfühlen“.

2-Den Teig auf einem bemehlten Arbeitsplatz dünn ausrollen: 0,5 cm.

Mit einem Ausstecher die Galettes formen und mit einer Gabel schöne Muster auf jeder Galette zeichnen. Die Galettes dann entweder direkt backen und mit einer Mischung aus Eigelb und Milch pinseln, oder erstmal einfrieren.

Wenn man sie einfrieren möchte:

Die Galette formen, mit der Gabel die Muster zeichnen und erst dann einfrieren.

Wenn man die eingefrorene Galettes backen möchte, einfach herausnehmen (sie lassen sich super leicht in der Hand nehmen), pinseln und backen.

3- Backen: Backofen unbedingt vorheizen!!!!

12 Minuten für helle Galettes, **13 Minuten** für dunkel goldene Galettes (mein Favorit) bei **180°C Umluft.**

https://www.franzoesischkochen.de/videos/galettes-bretonnes.mp4

Et voilà!

Und hier noch mal ein kleine Video um euch zu zeigen, dass man Minimum 40 Galettes mit diesem Rezept zaubern kann. Diese könnt Ihr auch live bei MDR um 4, Mittwoch 23. November sehen □□

Mit dem Teig bekommt man wirklich 40 Galettes und es kann ein bisschen viel auf einmal sein. Ich finde die Möglichkeit, die Rohlingen einzufrieren, echt genial. So habe ich welche parat, wenn Gäste zum Kaffee kommen.

Bon Appétit und bis bald!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de