

Urgetreide-Galette

Zutaten

Teig

100 g Einkorn-Vollkornmehl
200 g schwarzes Emmer-Vollkornmehl
120 g Butter
1 Ei
1 TL Kräutersalz
2 TL weißer Balsamico
5 EL kaltes Wasser

Belag

2 mittelgroße Pilze
1 mittelgroße Zucchini
100 ml Sahne
1 Ei
1 kleine Zehe Knoblauch
frische gehackte Kräuter
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Teig

Alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Belag

1. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Pilze säubern und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
2. Knoblauch pressen oder fein hacken. Eier und Sahne mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und den Kräutern vermischen.
3. Den Teig halbieren und zwei ca. 2 mm dicke runde Fladen ausrollen. Mit Zucchini und Pilzen belegen, dabei einen Rand von ca. 3 cm ringsum lassen.
4. Den Rand noch innen über den Belag klappen und vorsichtig jeweils die Hälfte der Eier-Sahne-Mischung darübergießen. Wer mag, kann den Rand noch mit Ei und Milch abstreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 30 Minuten backen, bis die Eier-Sahne-Mischung gestockt ist.