

NORMA®

Pilz- galette



HAUPTSPESI



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 120 g LANDFEIN Butter (kalt)
- 100 ml Wasser (eiskalt)
- 3 EL LANDFEIN Milch
- ½ TL Salz
- 1 Prise COOK! Thymian

Füllung:

- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- ¼ Bund BIO SONNE Petersilie
- 300 g ERNTEKRONE Champignons
- 50 g LECKERROM Gouda
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 TL BIO SONNE Honig
- 1 Prise COOK! Thymian
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

Zum Bepinseln:

- 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig alle Zutaten miteinander zügig zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen – danach in Folie gewickelt im Kühlschrank für eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
3. Außerdem die Hälfte der Champignons zusammen mit der geschälten Zwiebel klein würfeln – danach in Olivenöl scharf anbraten.
4. Die gebratene Mischung mit Salz, Pfeffer, Honig und Thymian würzen, danach im Mixer zusammen mit Petersilie zerkleinern.
5. Dann die übrigen Pilze in dickere Scheiben schneiden.
6. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 – 5 mm dick möglichst rund ausrollen.
7. Die Pilzmasse in der Mitte verstreichen und alles mit den übrigen Pilzen belegen. Den Gouda fein raspeln und darüberstreuen.
8. Den Teigrand zur Mitte klappen und mit Eigelb bepinseln – die Galette dann für 30 – 40 Minuten goldbraun backen.

