



L'orge

Galettes d'orge

Galette



Cuisson 60 min

175 °C



Vapeur alternée
(25 % vapeur)

Ingrédients

100 g de beurre

100 g de sucre

1 gros et

1 petit œuf

1 pincée de sel fin

Le zeste râpé d'un
citron bio

100 g de flocons d'orge
(ou à défaut d'avoine)

70 g de farine de blé + 80
g de farine d'avoine

1/2 sachet de levure
chimique

- 1 Préparer tous les ingrédients, pesées effectuées.
- 2 Crémier à la spatule 100 g de beurre avec le zeste de citron et le sucre.
- 3 Ajouter le gros œuf et, à l'aide d'un fouet, battre le mélange en crème homogène.
- 4 Ajouter le sel, les flocons d'orge et homogénéiser à nouveau.
- 5 Ajouter les farines et la levure, pétrir la pâte à la main (ou au batteur-mélangeur, la feuille en ustensile) et former une boule.
- 6 Filmer et laisser reposer la pâte au frais pendant 1 heure.
- 7 Préchauffer le four à 175°C, en **chaleur tournante + vapeur**.
- 8 Abaisser la pâte au rouleau sur une planche à pâtisserie farinée sur 1/2 cm d'épaisseur.
- 9 A l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, découper des galettes et les déposer sur une plaque chemisée d'un tapis de silicone (ou papier sulfurisé).
- 10 A l'aide d'un pinceau badigeonner les galettes de jaune d'œuf.
- 11 Enfourner pendant 10 min.



Four CombiSteam



Electrolux