



Galette mit Apfel, Rote Bete & Kürbis

Zutaten für den Mürbteig

300 g Dinkelmehl Type 630

0.5 Teelöffel keltisches Meersalz

150 g vegane Butteralternative kalt

125 ml Wasser eiskalt

3 Esslöffel Pflanzendrink

Zutaten für die Füllung

200 g Räuchertofu

1 Zehe(n) Knoblauch

1 Esslöffel Hefeflocken

1 Teelöffel Senf

0.5 Teelöffel keltisches Meersalz

1 Esslöffel Zitronensaft

100 ml Pflanzendrink

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 2

Zutaten für das Topping

300 g Äpfel

1 Stück(e) Zwiebel

100 g Rote Bete

100 g Hokkaido Kürbis

4 Zweig(e) Thymian

1 Prise(n) keltisches Meersalz

1 Prise(n) schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1.

Vermenge für den Mürbteig das Mehl mit dem keltischen Meersalz in einer großen Schüssel.

2.

Schneide die kalte Butteralternative in kleine Würfel & verknete sie schnell mit Mehl & keltischem Meersalz in einer Küchenmaschine oder mit der Hand.

3.

Gib nach und nach das eiskalte Wasser & den Pflanzendrink hinzu; der Teig darf dabei nicht warm werden!

4.

Forme den Teig anschließend zu einer Kugel, wickle in ihn Klarsichtfolie & stelle ihn für 1 Stunde im Kühlschrank kalt. Püriere währenddessen alle Zutaten für die Füllung zu einer glatten Masse.

5.

Heize den Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vor und schneide Äpfel & Gemüse in dünne Spalten.

6.

Rolle den Teig auf einem bemehlten Backpapier etwa 5 mm dick aus.

7.

Verteile die Tofufüllung gleichmäßig auf dem Teig, lasse dabei einen Abstand von etwa 5 cm zum Rand.

8.

Belege die Füllung nun mit Äpfeln, Roter Bete, Zwiebeln & Kürbis und verteile die Thymianzweige darauf.

9.

Falte die Teigränder nacheinander vorsichtig nach innen. Backe die Galette auf mittlerer Schiene für 45-50 Minuten & schmecke sie danach mit Salz & Pfeffer ab.