



Galette

Galeta



De la levure de la grandeur d' ½ boîte d'allumette
¾ tasses d'eau tiède
1 tasse de café d'huile végétale
3 tasses de farine
1 cuillère à soupe de sucre granulé
1 cuillère à café de sel

- # Mettez dans un bol creux, de l'eau tiède, de la levure et du sucre. Mélangez jusqu'à que la levure et le sucre fond.
- # Rajoutez du sel et 2 tasses de farine puis pétrissez.
- # Après avoir rajouté de l'huile végétale, rajoutez la tasse de farine restante puis pétrissez.
- # Laissez reposer la pâte couvert pendant 1 heure.
- # Prenez de la pâte reposé, des morceaux de la grandeur d'un demi citron.
- # Donnez la forme de crayon, sur la table.
- # Mettez les galettes dans un plat de cuisson huilé et laissez reposer dans le plat pendant 20 minutes.
- # Mettez les galettes dans le four froid, réglez le four à 190 degrés et laissez cuire pendant 40 minutes.
- # Éteignez le four, et laissez refroidir dedans.

N-B : Selon votre volonté, vous pouvez mettre du blanc d'œuf, ou vous pouvez saupoudrez du sésame ou de la nigelle.