

# そば粉のガレット

## 材料 (6枚分)

### ガレットの生地

そば粉	120g
塩	小さじ1/4
卵	1個
水	250cc
溶かしバター	30g

### 具

卵	6個
ロースハム	12枚
ピザ用チーズ	適量



## 作り方

1. ボウルに卵、塩、ふるったそば粉を泡だて器で合わせ、水で少しづつ溶きのばしてラップをかけ約1時間、休ませる。ロースハムを半分に切る。
2. 溶かしバターを、クレープの焼く直前に1のボウルに加える。
3. 薄くサラダ油をぬったフライパンに、強めの弱火でガレット生地を薄く流して、フライパンを回しながら全体に広げる。
4. ガレット生地の上にロースハム、卵、ピザ用チーズの順に載せ、四隅をたたんで、四角形にし蓋をして蒸し焼きに。
5. 器に盛って、卵の上に塩・こしょう、オリーブオイル各少々を散らす。

所要時間 50分(生地を寝かす時間を除く)  
主な調理器具 ボウル、泡だて器、フライパン