



www.galetteasuc.fr

www.gateaumollet.fr

La recette de la Galette à Suc'

pour 2 grandes galettes



450 g de farine



10 g de sel



45 g de sucre fin



160 g de beurre ramolli (pas fondu)



3 œufs moyens



120 g d'eau à 30/35°



1 cube de levure de boulanger



1 œuf pour dorer au pinceau



- 1) dans un saladier, mélanger farine + sel + sucre + levure émiettée
- 2) verser l'eau tiède, ajouter les 3 œufs, le beurre mou et travailler la pâte tant qu'elle ne colle plus aux mains
- 3) laisser reposer la pâte 30 à 45 mn
- 4) resserrer la pâte et faire lever de nouveau 30 à 45 mn
- 5) diviser la pâte en 2 boules - déposer chacune sur une plaque graissée (25 cm de diamètre environ)
- 6) faire chauffer le four à 210°
- 7) dorer au pinceau la surface avec un œuf battu
- 8) découper quelques pois de beurre et parsemer de sucre fin à volonté
- 9) enfourner 11 à 13 mn au maximum, en surveillant la cuisson

**recette de M. Jean DANDJN,
ancien boulanger à Bogny/Meuse 08 (Braux)**