

## **Tourtons Limousin** (Kleine Brötchen)

### **Zutaten**

500g Buchweizenmehl  
300g weizenmehl  
42g Hefe  
2 EL Öl  
1.5 L Wasser  
Salz

### **Zubereitung**

Die 2 Mehle mischen. Das Öl, der Salz, die Hefe in ein bisschen Wasser schmelzen, das alles zu dem Mehl Gemisch fügen und rühren.

Dann Wasser zu dem Teig gießen bis das er wie eine Pfannenküchen Teig aussieht. (eine große Schüssel benutzen weil der Teig wird arbeiten)

Für die „Tourton“ zu garen eine Bratpfanne benutzen. Die mit ein bisschen Speck einschmieren und die wie Pfannenküchen braten.

Die „Tourtons“ kann man genießen mit:

- Jedes Fleisch das mit eine Weinsoße serviert ist,
- Mit Pastete
- Mit Cantal Käse, Salers, oder Blauschimmelkäse
- Mit Marmelade zum nachtisch

# **Tourtous limousin**

## **Ingrédients pour 30 Tourtous environ**

500grammes de farine de blé noir (sarrasin),  
300grammes de farine de froment (type 55),  
42grammes de levure de boulanger,  
2 cuillerées à soupe d'huile,  
1,5 litres d'eau,  
Sel.

## **Préparation**

Mélangez les 2 farines et faire un puits. Versez l'huile, le sel, la levure fondue dans un peu d'eau tiède et remuez. Ajoutez de l'eau afin d'obtenir la consistance d'une pâte à crêpes (il faut prévoir un récipient assez grand car la pâte va fermenter et lever).

Pour la cuisson des Tourtous, utilisez une crêpière. Badigeonnez avec un morceau de lard et pratiquez comme pour les crêpes.

Les Tourtous peuvent être servis :

- en accompagnement de toutes les viandes à base de sauce au vin,
- en hors d'œuvre avec des rillettes,
- avec du fromage cantal, salers, ou bleu d'auvergne,
- avec de la confiture en dessert.

# **Tourtous limousin**

## **Składniki 6 osób**

500 g ciemnej mąki gryczanej  
300 g mąki pszennej typ 550  
42 g drożdży piekarskich  
2 łyżki oleju  
1,5 litra wody  
Sól

## **Przygotowanie**

Wymieszać dwa rodzaje mąki i zrobić wgłębienie. Wlać olej, sól, drożdże rozpuszczone w odrobinie ciepłej wody i wymieszać. Dolać wody tak, aby otrzymać konsystencję ciasta naleśnikowego (trzeba przewidzieć dość dużą miskę bo ciasto będzie fermentowało i rosło)  
Do smażenia użyć patelni jak do naleśników. Patelnię posmarować boczkiem.

Tourtous mogą być podawane z:

- wszelkimi mięsami przyrządzonymi na bazie sosu z winem
- z klopsami z wieprzowiny
- z serami cantal, salers, pleśniowym – bleu d`auvergne
- na deser z dżemem