
Crêpe bretonne - Galette bretonne

Autor:

Data de publicació: 27-12-2023

La Crêpe bretonne és un plat tradicional de la Baixa Bretanya, una regió de França. Es pot servir senzill o farcit d'ingredients dolços o salats. La Crêpe bretonne pot ser de blat (crêpe dolça) o de blat de fajol (crêpe salada o galette). Aquesta última és menys coneguda i no s'ha de confondre amb la crep de fajol típica de l'Alta Bretanya, que té una recepta diferent.

Una Crêpe de blat amb sucre

La Crêpe bretonne és un plat tradicional de la Baixa Bretanya, una regió de França. Es pot servir senzill o farcit d'ingredients dolços o salats. La Crêpe bretonne pot ser de blat (crêpe dolça) o de blat de fajol (crêpe salada o galette). Aquesta última és menys coneguda i no s'ha de confondre amb la crep de fajol típica de l'Alta Bretanya, que té una recepta diferent.

Història

La crêpe es consumeix des de fa milers d'anys a tot el món, constituint l'aliment bàsic d'un menjar.

Els historiadors afirmen que la crep existeix des del 7000 aC. La crep era força espessa, feta amb una massa barrejant aigua i diversos cereals triturats. Es tractava d'un simple porridge untat i assecat que es preparava sobre una pedra calenta i després sobre una placa metàl·lica, "bilig" en bretó, i després es cuinava al foc de la xemeneia.

El fajol és originari d'Àsia. Aquesta flor va ser portada de tornada de les croades al segle 12. A partir d'aquest període, s'han trobat traces de pol·len de blat sarraí a les torberes de Bretanya.

Sobrenomenada "la planta dels cent dies", aquesta flor creix ràpidament, requereix humitat constant, sòl àcid i un clima temperat.

Per tant, la Bretanya s'adapta perfectament al cultiu de blat sarraí.

La duquessa Anna de Bretanya va contribuir a l'ascens de la crêpe bretonne a principis del segle 16 en un període difícil per als habitants de la Bretanya rural.

Van ser els holandesos els que van introduir el blat sarraí a Bretanya.

Almenys un cop per setmana, les creps es feien en un billig. Les creps s'acompanyaven de producte local, segons la zona, amb fulla d'agrella, botifarra o mantega salada.

Al segle 20, la cultura del fajol tenia problemes a Bretanya i gairebé va desaparèixer. No obstant això, aquesta tradició va continuar.

Producció

La producció local de blat sarraí és insuficient per abastir les 15.000 tones que es consumeixen habitualment a França cada any; Per tant, la meitat de la producció de creps de fajol (i de creps de blat sarraí) depèn de les importacions de béns que provenen principalment de la Xina, Polònia o Canadà. Hi ha una etiqueta d'origen protegit per a la farina de

fajol de Bretanya; l'associació Blé noir tradition Bretagne agrupa més de 800 productors, a més d'uns 10 moliners, per promoure l'ús de la farina bretona (unes 4.000 tones anuals). A mitjans del segle 20, a causa de l'emigració de molts bretons, creperies bretones van començar a obrir-se en altres llocs de França, especialment a París, al districte de Montparnasse, i en altres països del món.

Confecció

Crêpes que es fan en un billig

Tradicionalment, la massa es cuina en un dispositiu específic anomenat billig en bretó, galetiere en el dialecte francès local (galettoire o tuile a l'Alta Bretanya).

El billig és una placa de cocció de ferro colat circular típicament bretó.

L'arrebossat s'estén sobre un disc amb una petita espàtula anomenada rozell (bretó), rouable o raclette en el dialecte francès local. Les crêpes basades en les receptes bretones se solen fer amb una simple crêpière (o paella).

L'arrebossat requereix energia per airejar la massa i gestos precisos per estendre-la sobre el bec. El rubible o el rascador s'han de subjectar amb flexibilitat i l'espàtula ha de permetre girar fàcilment el pastís sense trencar-lo.

Contràriament a la seva cosina la galette, la crêpe bretonne ha de ser bastant fina i cruixent!

Versions de blat i fajol

Per a aquells entre els bretons molt lligats a les tradicions de Bretanya, el krampouezhenn (plural: krampouezh) pot referir-se tant a la preparació salada amb farina de fajol, com a la versió dolça feta de blat. Hi ha dues creps tradicionals de la Baixa Bretanya:

Una a base de farina de blat (bleud gwinizh en bretó). L'arrebossat tradicional està fet d'ous, farina, sucre i llet, i se sol menjar endolcit.

Una a base de farina de fajol (bleud ed-du). L'arrebossat tradicional està fet de farina de fajol, barrejada amb un màxim del 30% de farina de blat, aigua i sal (algunes persones afegeixen ous o llet); Se sol menjar salat.

Diferència amb les galettes

La galette predomina a l'Alta Bretanya (Ille-et-Vilaine, Loira Atlàntic, parts orientals de Morbihan i Côtes-d'Armor)

La crêpe bretonne predomina a la Baixa Bretanya (Finisterre, part de Morbihan i Côtes-d'Armor)

Vegeu també

Llista de plats de fajol

Referències

Enllaços externs

Fédération de la crêperie

Mapa de crêpe bretonne vs galettes