**Galette au fromage**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/11/galette-au-fromage-p1030216-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte levée :  
- 1 œuf**  
**- 200 g de lait tiède**  
**- 30 ml d'huile de tournesol**  
**- 1 càc rase de sel**  
**- 350 g de farine**  
**- 5 g de levure sèche de boulanger (ou 15 g de levure fraiche)**  
**- 1 càs de sucre**  
  
Mettre dans le bol de la MAP l'œuf, le lait, l'huile et le sel.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer de sucre.  
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout.

**La garniture :  
- 200 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)  
**- 200 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **râpée (ou autre fromage fondant)**  
  
Émietter la feta et la mélanger avec la mozzarella râpée.  
Partager la préparation en deux et faire une boule avec l'une des moitiés.  
Réserver.

**La galette :  
- 1 jaune d'œuf pour dorer**

**Plaque à pizza de 32 cm de Ø ou plaque du four**

**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**À la fin du programme, dégazer la pâte sur le plan de travail.  
L'aplatir à la main et la plier en 4 comme une enveloppe (pour lui donner du corps)  
Remettre en boule puis l'étaler avec les mains en disque d'environ 25 cm de Ø.  
Déposer la boule de fromage au milieu et rabattre la pâte tout autour.  
Bien sceller les bords et retourner la pâte (soudure dessous).  
Couvrir et laisser reposer 10 minutes.  
Aplatir doucement la pâte à la main et la déposer sur la plaque.  
Badigeonner au pinceau la surface avec du jaune d'œuf.  
Répartir le reste de fromage en l'émiettant sur toute la galette.  
Enfourner pour 25 minutes environ.   
À déguster chaude, tiède ou à température ambiante.