

Quiche Lorraine

Zutaten für 1 Quiche- oder Tarteform (Ø 26-28 cm):

1. Royale

100 ml Milch
100 ml Sahne
3 Eier (M)
Salz, Pfeffer
Prise Muskat



Alle Zutaten verrühren,
Milch-Sahne-Ei-Mischung (Royale) passieren.

2. Einlage

120 g Hartkäse (z. B. Emmentaler), fein gerieben
120 g geräucherter Speck/gekochter Schinken, fein gewürfelt
150 g Zwiebel/Lauch, fein gewürfelt
1 Ei Petersilie, fein geschnitten





Nacheinander
anschwitzen.

Fertigstellung:

Backofen auf 180 °C (wenn möglich nur Unterhitze) vorheizen.

Quicheform ausbuttern und dünn mit Weizendunst bestäuben.

1. Teig dünn und für die Form passend ausrollen.  Zur Halt-, Formgebung.
2. Form mit Teig auslegen und mit einer Gabel stupfen.  Verhindert das Aufblähen.
3. Einlage verteilen.
4. Royale eingießen.
5. Im heißen Backofen auf der untersten Schiene 15 Minuten vorbacken.
6. Umschalten auf Heißluft und etwa 20-30 Minuten fertig backen.
7. Aus dem Backofen nehmen und einige Minuten abkühlen und setzen lassen.
Mit Hilfsmitteln (z. B. 2 runde Tortenbleche) aus der Form stürzen und in Stücke schneiden.

Geriebener Teig - Pâte brisée

Zutaten für 1 Quiche- oder Tarteform (Ø 26-28 cm):

Teig:

150 g Weizenmehl

50 g Butter

50 ml Wasser

1 Eigelb

Salz

Zubereitung:

1. Mehl, Butter und eine Prise Salz zwischen den Handflächen verreiben.

Butter umschließt das Klebereiweiß.

2. Flüssigkeit (Wasser/Eigelb) zugeben und kurz unterkneten.

Die Flüssigkeitsaufnahme des Klebers wird dadurch eingeschränkt.

Erkenntnis:

Die Zutaten Wasser und Butter sind in der Menge leicht variabel;
je **mehr Butter**, desto mürber ist der Teig!
je **mehr Wasser**, desto elastischer ist der Teig,
desto besser isoliert der Teig die Feuchtigkeit!