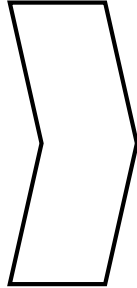


Quiche Lorraine

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

1. Royale

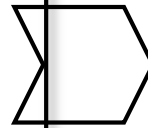
100 g Milch
100 g Sahne
3 Eier (M)
Salz, Pfeffer
Prise Muskat



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 – gewürfelt
150 g Zwiebel/Lauch – fein gewürfelt
1 El fein geschnittene Petersilie



nacheinander
anschwitzen

Fertigstellung:

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

Quicheform ausbuttern und dünn mit Dunst oder Mehl bestäuben.

1. Teig dünn und für die Form passend ausrollen.



2. Form mit Teig auslegen und mit einer Gabel stupfen.



Zur Halt-, Formgebung.

3. Einlage verteilen.

Verhindert das Aufblähen.

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

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

Teig:

150 g Weizenmehl Type 405

50 g Butter

50 g Wasser

1 Eigelb

Salz

Zubereitung:

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

Butter umschließt das Klebereiweiß.

2. Flüssigkeit (Wasser/Eigelb) zugeben und kurz unterkneten. Teig rund formen/etwas flach drücken. In Klarsichtfolie einschlagen. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

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!