焼き物　卵　野菜類

NICHIWA Consulting Room

キッシュ

オーブンモード・自動加湿オーブン

●材料＜18cm型使用＞

【生地】	
無塩バター	70 g
塩	1 g
卵	1/2 個
薄力粉	150 g
水	20 g

【具材】	
塩	1.5 g
こしょう	少々
ベーコン	70 g
ブロッコリー	50 g
赤パプリカ	50 g
黄パプリカ	50 g

【卵液】	
卵	1 個
牛乳	150 g
粉チーズ	20 g

●作り方

① ボールにバターを入れ、クリーム状になるまで練り、ふるった薄力粉を加え良く混ぜる
② 溶いた卵と塩を溶かした水を①に加え良く混ぜる
③ ②をひとまとめにしてラップでくるみ冷蔵庫で１時間寝かせる
④ ③を麺棒で型より大きめに伸ばす
⑤ ④を型に敷き、指で隅を抑え、はみ出した部分を切り取る
⑥ フォークで底面に穴をあけ、オーブンシートを乗せ重しをのせる
⑦ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(ﾓｰﾄﾞ1)
⑧ 【卵液】の材料を混ぜ合わせる
⑨ 重しを取り具材を乗せ塩こしょうをし、卵液を入れる
⑩ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(ﾓｰﾄﾞ2)
⑪ ⑩を冷まし、型からはずす
⑫ ⑪切り分けて提供する

加熱前

加熱後

●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1	オーブンモード	180℃	30分	—	弱	焼き型
2	自動加湿オーブン	200℃	12分	30	強	焼き型

Point

キッシュ型の重しは専用の物がない場合小豆や米で代用が可能です。
中身や具材を変えることで季節に合ったキッシュになります。
タルト生地の代わりにパイ生地でも調理可能です。