



## **QUICHE** **(Pâte brisée)**

### Składniki na ciasto:

- 250 g mieszanki *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 125 g zimnego masła
- 75 ml zimnej wody
- szczypta soli

### Składniki na nadzienie:

- 200 g słoniny lub gotowanej szynki
- 100 ml mleka
- 100 ml płynnej śmietany
- 1 jajko
- sól i pieprz do smaku

### Wykonanie:

- mąkę i sól przesiać do miski
- dodawać kawałeczki masła, nieprzerwanie wyrabiając, aż mąka i masło będą dobrze wymieszane
- ciasto skropić zimną wodą i intensywnie rozrabiać rękami, dodać taką ilość wody, aby ciasto było gładkie i twarde
- uformować kulę, przykryć ściereczką i odstawić na 20 do 30 minut w chłodnym miejscu
- pokrojoną w kostki słoninę lub szynkę podsmażyć na maśle i pozostawić do ostygnięcia
- mleko, śmietanę, jajko, sól i pieprz wymieszać w misce, aby powstała piana
- ciasto rozwałkować i włożyć do natłuszczonej i posypanej mąką formy, przy krawędziach ciasto uformować wyżej
- pokrojoną w kostki słoninę lub szynkę ułożyć na cieście, połączyć mlekiem rozmieszonym z jajkiem
- piec w nagrzanym piekarniku do 40 minut w temperaturze 180°C

*Przepis udostępniła firma Dr. Schär Srl/GmbH z Włoch.*