

Mini quiche

👑 SUPER PATENT KRISTAL

RECEPTUUR

100 % Super Patent Kristal	5.000 gram
6 % Melkpoeder	300 gram
2 % Basterdsuiker	100 gram
1,8 % Zout	90 gram
4 % Gist	200 gram
40 % Boter	2.000 gram
40 % Water	2.000 gram

VULLING

Prei	1.750 gram
Spek	1.000 gram
Kaas	600 gram

APPEREILLE

Ei	2.000 gram
QuimiQ of slagroom	2.000 gram
Peper, zout en nootmuskaat	iets

WERKWIJZE

- Maak een goed afgekneed deeg van alle ingrediënten.
- Deeg wegleggen in de koeling als een mooi rechthoekig stuk.
- Na ca. 90 minuten uitrollen en op de gewenste maat uitsteken en in de vorm leggen.
- Vulling aanbrengen op de appereille na.
- 40 minuten laten rijzen en afgieten met de appereille.
- Afbakken op 210°C (vloer), 225°C (kap), gedurende ca. 14-18 minuten.



BORREL & SNACK