

主菜

焼き物

# キッシュ



### ●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

### ●機器設定

### ●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、オープ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プンで加熱する(モード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. スチームコンベクションオープンで加熱する(モード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



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

### ●ポイント

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。