

BRISSE DEEG

voor de bodem van een quiche (By Carla Baas)



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** 10 min - **Koken :** - - **Materiaal :** Quiche vorm, plastic folie, deegroller

Ingrediënten : 1 ronde quichevorm 30 cm doors

- 200 gram bloem - 4 gram zout - 100 gram koude roomboter in stukjes - 1 ei - 1 eetlepel koud water - 2 eetlepels bloem - voor het uitrollen van het deeg

1. Doe alle ingrediënten (behalve de 2 eetlepels bloem) in de RVS-kom en sluit de deksel met de dop er op
2. Kies programma BROOD BAKKEN/BROOD BRIOCHE en druk op AUTO
3. Haal het deeg uit de kom, wikkel het in folie en laat het 10 minuten op een koele plek rusten
4. Bebloem je werkplek en rol het deeg uit tot een ronde plak van een ½ cm dikte en groter als de quichevorm
5. Leg de plak deeg boven op je quichevorm en laat druk het deeg voorzigt in de vorm
6. Snijd met een mesje over de bovenzijde van de quichevorm rand om het overtollige deeg te verwijderen
7. Vul de quichevorm naar smaak met ingrediënten om een quiche te bakken of zet de vorm tot nader gebruik in de koelkast

Tip van de chef :

De quichevorm hoef je niet in te vetten omdat het deeg roomboter bevat. Dit deeg kun je ook in plastic folie invriezen, Zo heb je altijd een voorraad in huis.

Ingestuurde recepten van andere gebruikers worden niet getest door Magimix.

Naam : Carla Baas