

Deze Italiaanse dichtgebakken quiche is een heerlijke toevoeging aan de Paasbrunch en geïnspireerd op de Pizza Chinay



**Bakvorm rond
zwart**
180x45mm
480 stuks
Artikelnr. 36783

Stap voor stap

5.



6.



7.



9.



10.



24

Recept inspiratie

Pizza chinay

Ingrediënten korstdeeg

- 100% BAKTO KORSTDEEG artikelnummer 58109

Ingrediënten vulling

- 25% IQF DIEPVRIES UIENBLOKJES artikelnummer 58280
- 37% SPEKSNIPPERS artikelnummer 58284
- 17,5% IQF PAPRIKA ROOD artikelnummer 58266
- 20% IQF CHAMPIGNONSCHIJF artikelnummer 58262
- 3,5% MOZZARELLA DI VITTORO artikelnummer 65222
- 3,5% GERASPTE KAAS FIJN OUD artikelnummer 65220
- 30% WEKO SCHARREL HEEL EI artikelnummer 65700
- 30% DEBIC SLAGROOM ZONDER SUIKER artikelnummer 62134

Bereiding:

1. MENG DE GROENTEN & SPEKJES EN VERDEEL OVER EEN MET BAKPAPIER BEKLEEDDE BAKPLAAT
2. BAK 10 MINUTEN IN EEN OVEN VAN 190 °C EN LAAT AFKOELEN
3. ROL HET KORSTDEEG UIT TOT EEN DIKTE VAN 2,5 MM
4. STEEK HET DEEG UIT MET EEN DIAMETER VAN 20 CM EN FONSEER DE BAKVORMPJES
5. VUL DE VORMPJES MET 140 GRAM GROENTEN EN SPEK
6. MENG HET EI EN DE ROOM EN VERDEEL 75 GRAM PER PERSOON OVER DE PANNETJES
7. VERDEEL DE GERASPTE KAAS OVER DE VULLING
8. ROL HET TWEEDE KORSTDEEG UIT TOT EEN DIKTE VAN 2,5 MM EN STEEK DE DEKSEL MET EEN DIAMETER VAN 20 CM, MAAK IN HET HART VAN DE DEKSEL EEN GAT MET EEN DIAMETER VAN 2 CM
9. LEG DE DEKSELS VERVOLGENS OP DE PAN EN VERBIND MET HET ONDERPLAKJE



BAK AF IN 25 MINUTEN BIJ 190 °C

Met mediterrane smaken
VOOR CA. 30 STUKS MET AFWEEGGEWICHT 300 GRAM

Leg op een ovenplaat
en bak 10 minuten
190 °C

1. Groenten en spekjes



2. Gebakken in de oven



25