

Pääruoat

Quiche Lorraine

Tekijä [Marc Fosh](#)

Annoksia:

Ainesosat

Taikina:

- 250 g vehnäjauhoja
- ½ tl leivinjauhetta
- ½ tl suolaa
- 125 g kylmää voita

Täyte:

- 250 g kypsennettyä pekonia
- 2 rkl auringonkukkaöljyä
- 4 kananmunaa
- 250 g crème fraîchea
- Hyppysellinen suolaa
- Pippuria
- Muskottipähkinää

Menetelmä

Esityöt:

0

Valmistus:

0

Annoksia:

Vaikeusaste:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Finnish (Finland)'] 0

1. Kiinnitä yleiskoneeseen taikinakoukku ja laita taikinan ainekset kulhoon. Varmista että kansi on paikallaan ja käynnistä kone. Kun taikinasta alkaa muodostua pallo, sammuta monitoimikone.
2. Kauli taikina levyksi ja asettele se piirasvuokaan. Paista pohjaa uunissa 20 min 200 °C.
3. Kiinnitä koneeseen hienonnusterä ja hienonna pekoni.
4. Paista pekoni pannulla.
5. Kiinnitä yleiskoneeseen vispilä ja sekoita crème fraîche ja kananmunat. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä.
6. Laita jäähtynyt pekoni piirakkapohjan päälle ja peitä se muna-kermaseoksella.
7. Paista uunissa 40 min 175 °C kunnes piiras on kullanuskea.