

# きのこのドイツ風キッシュ

## ■材料 6 個分

☆小麦粉 276g	しめじ 114g
☆上白糖 3g	エリンギ 114g
☆塩 0.75g	ニンニク 3片
☆インスタントドライ イースト 6g	玉ねぎ 180g
☆牛乳 150g	ベーコン 45g
バター 56.4g	イタリアンパセリ 3枝
	人参 90g
塩 適量	
胡椒 適量	サワークリーム 15g
	生クリーム 96g
	卵 90g



## ■作り方

### 〈生地〉

- ① バターを湯煎で溶かす。☆をボウルで混ぜる。
- ② 溶かしバターを合わせ膜が張るまで捏ねる。一次発酵をとる。30℃ぐらいの場所で 30 分発酵。
- ③ 80g で分割し作業台で 30 分休ませる。
- ④ 型にバター（分量外）を薄く塗り生地を丸く伸ばし、型に敷き詰め二次発酵をとる。30℃ぐらいの場所で 15 分発酵。
- ⑤ オープン 190℃10 分焼く。膨らむため、生地の上に型と同じぐらいの大きさのクッキングシートを乗せ重しとしてタルトストーン \*を入れる。

\* タルトストーン 直径 1 c mほどの金属製の重石のこと。（代用としてアルミホイルを丸めたものや

タルト台の大きさに合わせたお皿・ココットを使用しても良い）

## 〈具材〉

⑥ しめじ,エリンギ,玉ねぎ,ベーコン,人参を 1 cm角切り、ニンニク,イタリアンパセリをみじん切り。

鍋にニンニク,玉ねぎを玉ねぎが透き通るまで炒める。透き通ったら、人参→ベーコンの順に加えその  
しっかり炒める。

⑦ ⑥をボウルに移し同じフライパンにキノコ 2 種いれよく炒める。

⑧ キノコも同じボウルに入れ、軽く混ぜる。

⑨ 溶き卵,サワークリーム,生クリームを混ぜ合わせ塩胡椒で味付け。

⑩ ⑧と⑨を合わせる。

## 〈仕上げ〉

⑪ 冷めたパン生地に⑩を流し入れる。

⑫ オーブン 190℃30 分焼く。具材が固まるまで時間追加する。