GRØN QUICHE

8 porsjoner

INGREDIENSER

DEJ
220 g mel
21 g gær
3 spsk. olivenolie
1 æggeblomme
1 tsk. salt
100 ml varmt vand

TOPPING
200 g gedeost
200 g creme fraiche
2 pærer
150 g østershatte
150 g grøn asparges
2 rødløg
150 g ærter (optøet)

PESTO
1 bundt basilikum
50 g parmesanost
50 g pinjekerner
2 fed hvidløg
Havsalt
100 ml olivenolie
Friskkværnet sort peber

TILBEREDNING

Pestoen:
Bland alle ingredienser i en blender, indtil de er bløde og glatte. Krydr med salt og peber.

Dejen:
Bland gæren med 50 ml vand i en lille skål. Lav en bunke mel i en skål, og lav et hul i midten. Strø ½ tsk. salt langs kanten, og hæld æggeblommen i hullet. Tilsæt gærblandingen, og lad hvile i fem minutter, indtil der dannes små bobler på overfladen.

Tilsæt resten af vandet, olien og halvdelen af pestoen og ælt det hele til en glat dej. Dejen er færdig, når den ikke længere klister fast på fingrene. Tilsæt mere mel om nødvendigt. Anbring skålen i ovnen og lad den stå på hævefunktion i 30 minutter Tag dejen ud af ovnen, og dæk med et nyt viskestykke.

Anbring din NEFF-bagesten på risten i bunden af ovnen, og opvarm ovnen til 275 ° C. Skær svampe, løg og pærer i skiver og halver aspargesen. Rul dejen ud til den er rektangulær på en pizzaspade.

Tilsæt et lag crème fraiche og drys med de skivede grøntsager over hele quichen. Tilsæt herefter stykker af revet gedeost. Flyt din quiche til bagestenen og bag den i 8 minutter, indtil den er sprød.
Tilsæt mere pesto lige før serveringen og krydr med friskkværnet sort peber.