



COOKING PASSION SINCE 1877

## GRÖN QUICHE



8 portioner

### INGREDIENSER

#### DEGEN

220 g mjöl  
21 g jäst  
3 msk olivolja  
1 äggula  
1 tsk salt  
100 ml varmt vatten

#### TOPPING

200 g getfärskost  
200 g crème fraiche  
2 päron  
150 g ostronskivling  
150 g grön sparris  
2 röda lökar  
150 g ärtor (tinade)

#### PESTO

1 knippe basilika  
50 g parmesanost  
50 g pinjenötter  
2 vitlöksklyftor  
Havssalt  
100 ml olivolja  
Nymalen svartpeppar

### TILLAGNING

**Peston:** Blanda alla ingredienserna i en mixer tills det är mjukt och jämnt. Krydda med salt och peppar.

**Degen:** Blanda jäst med 50 ml vatten i en liten skål. Lägg mjölet i en bunke och gör ett litet hål i mitten. Strö ½ tsk salt längs kanten och placera äggulan i hålet.

Tillsätt jästblandningen och låt vila i fem minuter tills små bubblor bildas på ytan.

Tillsätt resten av vattnet, oljan och hälften av peston och knåda till en slät deg. Degen är klar när den inte längre fastnar i fingrarna. Tillsätt mjöl om det behövs. Placera bunken i ugnen och låt stå i 30 minuter på jäsläge 1.

Ta ut från ugnen och täck med en ny handduk.

Lägg din baksten från NEFF på ugnsgallret i den nedre delen av ugnen och värm ugnen till 275 °C. Skiva svamp, lök och päron och halvera sparrisen. Kavla och rulla ut degen till en rektangulär form på en pizzaspade.

Tillsätt ett lager crème fraiche och strö över de skivade grönsakerna över hela quichen. Lägg på bitar med riven getost. Flytta din quiche till bakstenen och tillaga i 8 minuter tills den är krispig. Tillsätt mer pesto strax innan servering och krydda med nymalen svartpeppar.