



Пікантний пиріг

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	30 хв
готування	
Порції	8
Прилад	CombiSteamer V6000 PowerSteam з 2022 року

із солодко-гострим перцем

Тісто

- 4 яєчні білки
- 1 щіпка солі
- 4 жовтки
- 100 мл молока
- 100 мл оливкової олії
- 1 ч. л. солі
- 120 г кульок моцарели, без рідини
- 100 г тертого грюєра
- 100 г солодко-гострого перцю (наприклад, Peppadew), обсушеного, порізаного смужками
- 50 г маслин, без кісточок, розділені навпіл
- 250 г борошна
- 1 ст. л. розпушувача

Тісто

Збийте білок із сіллю до утворення щільної піни та відставте.

Змішайте в мисці яєчні жовтки, молоко, оливкову олію і сіль віничком. Додайте решту інгредієнтів, включно з маслинами. Додайте борошно і розпушувач і замісіть однорідне тісто.

Обережно вмішайте збиті білки у масу.

Випікання





Викладіть тісто у форму для випікання і поставте на скляне деко в камеру на середній рівень. Випікайте в режимі інтенсивного гарячого повітря + пара за температури 200 °C протягом 30 хвилин.

Дайте охолонути перед подачею на стіл.

Етапи приготування

Інтенсивне гаряче повітря + пара 200 °C протягом 30 хв

Акcesуари

Скляне деко, загартоване

Форма для випікання, яку можна використовувати в мікрохвильовій печі

