



普羅旺斯時蔬(6吋)

[奶蛋素]

食材

奶油派皮

T45麵粉 67g
馬鈴薯粉 8g
鹽 2g
細砂糖 2g
安佳無鹽奶油 35g
全蛋(打散蛋液) 17g
水 5g



蛋奶液體

全蛋 2顆
安佳動物性鮮奶油 17g
鹽 0.6g
胡椒 適量
普羅旺斯香料 少許



鹹派餡料

苣薺 1顆
菠菜 10g
洋蔥 3g
洋菇 6g
鴻禧菇 6g
花椰菜 17g
綠椰瓜、黃椰瓜 各1/6條
枸杞 3g
安佳雙色乳酪絲 35g
(依個人喜好調整)



作法

奶油派皮

1. 加入適當比例麵粉、馬鈴薯粉、鹽、細砂糖、安佳奶油、蛋液混合均勻，法式手工藝揉成麵糰。
2. 將麵糰桿出約厚度0.3cm- 0.5cm的麵皮。
將派皮捲到桿麵棒上，再放到派模上，切掉旁邊多餘的皮。

小技巧

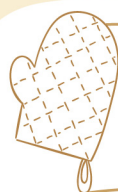
避免麵團過軟，桿派皮會沾黏桌上，建議放置冷凍30-40分；使用時可酌以桿麵棍敲打，使其變軟，方便揉製麵團。

蛋奶液體

1. 加入全蛋、安佳動物性鮮奶油、適量鹽、胡椒及普羅旺斯香料拌勻。
2. 放入冷藏備用，避免變質。

鹹派餡料

1. 將苣薺切塊、洋蔥、蔬菜、菇類切適當大小。
2. 蔬菜餡料放入、倒入蛋奶液，加入適量枸杞；可依個人喜好加入適量雙色乳酪絲。
3. 將椰瓜切片鋪在派上。
4. 送入烤箱烤至派皮呈金黃色即可。



烤箱溫度: 上火180°C 下火180°C
烘烤時間: 30-40分鐘，依使用烤箱狀的況決定，
烤至派皮呈金黃色即可。