



手動オープン

設定温度の目安  
180℃

使用付属品



材料 (直径約18×高さ2.5cmのタルト型1個分)

<b>A</b>	薄力粉	120g
	塩	1g
	オリーブ油	30g
	水	30g
	玉ねぎ (薄切り)	40g
	ベーコン (1cm幅に切る)	50g
	卵	2個
	牛乳	30mL
	ナチュラルチーズ (細かく刻んだもの)	60g
	サラダ油	大さじ1
	塩・こしょう	各適量

作り方

1. ポリ袋に**A**を入れ混ぜる。まとまったら冷蔵庫で約1時間寝かせる。
2. 打ち粉をしたのし台に**1**の生地を取り出し、めん棒で型よりひとまわり大きめにのばし、型に敷き入れ、フォークで穴を開けておく。(ピケする)
3. **2**を平皿にのせ、メニューの「手動オープン」「180℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約20~25分焼く。
4. フライパンをIHヒーターの中央に置き、サラダ油を入れて「中火」で加熱し、玉ねぎ、ベーコンを炒め、塩、こしょうをし粗熱を取る。
5. ボウルに卵、牛乳を入れてよく混ぜ、ナチュラルチーズ2/3量、**4**を加えて混ぜる。
6. 型に入れたままのキッシュ生地に**5**を流し入れ、残りのナチュラルチーズを散らす。
7. **6**を平皿にのせ、メニューの「手動オープン」「180℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約25~30分焼く。