

## Mini quiches

**Image**



# Mini quiches

Rijk gevulde mini quiches, daar wil je er meer van!

ca. 210°C

ca. 12 min

50 stuks

## Ingrediënten

### Deeg:

1.000 gram Damco compleet elvé 100%

500 gram Gist 5%

330 gram Water 33%

### Vulling:

750 gram Gedroogde tomatenstukjes in olie

500 gram Gesnipperde uitjes

750 gram Spekreepjes

30 gram Gehakte peterselie

### Appareille:

600 gram Room

600 gram Heel ei

### Decoratie:

500 gram brie

**Instructies** [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

## **Deeg:**

1. Meng alle grondstoffen en kneed dit kort af.
2. Geef het deeg een voorrijs van 15 minuten en rol vervolgens uit op 1,5 mm.
3. Fonceer de vormpjes (8 cm Ø en 1,5 cm hoog) met het uitgerolde deeg.

## **Vulling:**

1. Meng de vulling en doe 40 gram vulling in het gefonceerde bakje.
2. Vervolgens de bakjes afvullen met apppareille (24 gram) en decoreren met 10 gram brie.
3. Geef de quiches een narijs van ca. 30 minuten en bak.

## **Image**



