

Киш

Вам понадобится

Мука пшеничная в/с	230 г
Сметана	200 г
Бекон	200 г
Яйца	3 шт.
Масло сливочное	100 г
Сыр твердый	100 г
Яйцо (желток)	1 шт.
Сливки 35%	200 мл
Вода	60 мл
Соль, специи - по вкусу	по вкусу

Дополнительный посуда

Форма для выпечки диаметром 26 см

Приготовление

1

Начинка: 70 г сыра нарезать кубиками по 0,5 см. Бекон нарезать тонкой соломкой, обжарить на сковороде до румяной корочки, выложить в отдельную емкость и смешать с сыром.

- 2 Соус: 30 г сыра натереть на мелкой терке. В отдельной емкости взбить яйца. В другой емкости сливки взбить со сметаной, добавить яйца, соль и специи.
- 3 В отдельной емкости руками растереть муку с маслом до образования крошки. Добавить желток и воду, вымесить тесто. Завернуть тесто в пленку и поставить в холодильник на 15 минут.
- 4 Тесто раскатать, выстелить им дно и стенки формы. Сделать на тесте несколько проколов вилкой, поставить в холодильник еще на 10 минут. Накрыть охлажденное тесто в форме фольгой, заполнить форму сухой фасолью или другими бобовыми. Установить форму на решетку на средний уровень печи. Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 210 °С, время приготовления 20 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.
- 5 Достать форму с тестом, удалить груз и фольгу. Выложить на тесто начинку, полить соусом, посыпать сыром. Установить форму на решетку на нижний уровень печи.
- 6 Установить программу ВЫПЕЧКА, температуру 180 °С, время приготовления 25 минут, включить верхний и нижний ТЭНы.