

Mini quiche de espelta y queso con REX ESPELTA MIEL

Receta para 18 piezas individuales

Masa

REX ESPELTA MIEL	1,000 kg
Margarina	0,250 kg
Mantequilla	0,200 kg
<u>Agua (fría)</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,700 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.

Relleno de queso

Puré de patata	0,100 kg
Agua caliente	0,125 kg
Queso cheddar rallado	0,140 kg
Cebolla picada	0,200 kg
Cebollino	0,030 kg
Sal, pimienta	0,005 kg
<u>Pasta miso</u>	<u>0,002 kg</u>
Total	0,602 kg

- Mezclar el puré de patata con el agua caliente y añadir el queso cheddar.
- Añadir el resto de los ingredientes y dejar reposar durante 20 minutos.

Topping

Relleno de queso	0,300 kg
<u>Yema de huevo</u>	<u>0,080 kg</u>
Total	0,380 kg

Proceso de elaboración

- Dividir la masa en los moldes y rellenarlos con la mitad del relleno de queso.
- Mezclar la otra mitad del relleno de queso con la yema de huevo y cubrir la superficie de cada molde.
- Cocer a 180 °C durante 20 minutos.

