



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）

A	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。