



QUICHE LORRAINE CLASSICA (PASTA BRISÉE CON UOVA)



Ingredienti

500 g farina 0

250 g burro freddo

1 uovo intero ($\approx$ 50 g)

1 tuorlo ($\approx$ 20 g)

10 g sale (per salata) o 50 g zucchero (per dolce)

80-100 g acqua fredda (dipende dalla farina)

(Se la prepari dolce, puoi aggiungere un cucchiaino di estratto di vaniglia o scorza di limone grattugiata)

Per il ripieno:

2-3 zucchine medie (~400 g)

3 uova intere

200 ml panna fresca liquida

100 ml latte intero

80-100 g formaggio grattugiato (Emmental, Fontina o Gruyère)

50 g pancetta o prosciutto cotto a cubetti (facoltativo)

Sale q.b.

Pepe q.b.

Noce moscata q.b.

1 cucchiaio olio extravergine d'oliva

Procedimento per la base

Sabbiatura:

1. Metti la farina in planetaria o in una ciotola.
2. Aggiungi il burro freddo a cubetti.
3. Lavora velocemente con la foglia o con la punta delle dita fino a ottenere un composto sabbioso.

Burro deve rimanere freddo, pezzi visibili come nocciole.

Inserimento uova e acqua:

1. Sbatti leggermente l'uovo intero e il tuorlo.
2. Versa le uova sul composto sabbioso.
3. Aggiungi il sale (o lo zucchero per dolce).
4. Aggiungi l'acqua fredda gradualmente (80-100 g).

Impasta brevemente, solo fino a quando l'impasto sta insieme. Non lavorare troppo.

Riposo:

1. Forma un panetto o un disco.
2. Avvolgi in pellicola.
3. Riposo minimo 1 ora in frigorifero (meglio 2 ore).

L'uovo aiuta a legare e rendere più elastica la brisée, ma non sostituisce la friabilità del burro.

Stesura e cottura:

- Stendi a 3-4 mm di spessore.
- Per crostate salate → bucherella il fondo.
- Cottura forno statico: 170-180°C.

Per cottura in bianco:

1. Fodera con carta forno e metti pesi.

2. Cuoci 15-20 minuti, poi toglì i pesi e termina altri 10 minuti.

Risultato

- Brisée più compatta, leggermente più elastica.
- Ideale per ripieni più umidi.
- Mantiene friabilità ma più resistente alla manipolazione.

Procedimento per la quiche

Preparazione delle zucchine

1. Lava le zucchine e tagliale a rondelle sottili o a cubetti piccoli.
2. Saltale in padella con un cucchiaino di olio, sale e pepe per 5-6 minuti, finché diventano morbide ma non sfatte.
3. Lasciale raffreddare leggermente.

Preparazione del ripieno

1. In una ciotola, sbatti le uova con panna e latte.
2. Aggiungi formaggio grattugiato, sale, pepe e noce moscata.
3. Unisci le zucchine e, se vuoi, la pancetta o prosciutto. Mescola delicatamente.

Assemblaggio

1. Stendi la pasta brisée a circa 3-4 mm di spessore.

2. Fodera uno stampo da 24-26 cm e bucherella il fondo.
3. Versa il ripieno e livella con una spatola.

Cottura

- Forno statico: 180°C
- Cuoci 35-40 minuti fino a doratura uniforme.
- Lascia intiepidire 5-10 minuti prima di servire.

Consigli

- Puoi sostituire le zucchine con altre verdure come peperoni, carote o spinaci.
- Per una quiche più leggera, puoi usare metà panna e metà latte.
- Il formaggio può essere miscelato con parmigiano per più sapore o lasciato solo Emmental/Fontina per delicatezza.