

## 普羅旺斯時蔬(6吋)

[奶蛋素]

### 食材

#### 奶油派皮

T45麵粉 67g  
馬鈴薯粉 8g  
鹽 2g  
細砂糖 2g  
安佳無鹽奶油 35g  
全蛋(打散蛋液) 17g  
水 5g



#### 蛋奶液體

全蛋 2顆  
安佳動物性鮮奶油 17g  
鹽 0.6g  
胡椒 適量  
普羅旺斯香料 少許



#### 鹹派餡料

苣薺 1顆  
菠菜 10g  
洋蔥 3g  
洋菇 6g  
鴻禧菇 6g  
花椰菜 17g  
綠椰瓜、黃椰瓜 各1/6條  
枸杞 3g  
安佳雙色乳酪絲 35g  
(依個人喜好調整)



### 作法

#### 奶油派皮

1. 加入適當比例麵粉、馬鈴薯粉、鹽、細砂糖、安佳奶油、蛋液混合均勻，法式手工藝揉成麵糰。
2. 將麵糰桿出約厚度0.3cm- 0.5cm的麵皮。  
將派皮捲到桿麵棒上，再放到派模上，切掉旁邊多餘的皮。

#### 小技巧

避免麵團過軟，桿派皮會沾黏桌上，建議放置冷凍30-40分；  
使用時可酌以桿麵棍敲打，使其變軟，方便揉製麵團。

#### 蛋奶液體

1. 加入全蛋、安佳動物性鮮奶油、適量鹽、胡椒及普羅旺斯香料拌勻。
2. 放入冷藏備用，避免變質。

#### 鹹派餡料

1. 將苣薺切塊、洋蔥、蔬菜、菇類切適當大小。
2. 蔬菜餡料放入、倒入蛋奶液，加入適量枸杞；可依個人喜好加入適量雙色乳酪絲。
3. 將椰瓜切片鋪在派上。
4. 送入烤箱烤至派皮呈金黃色即可。



烤箱溫度: 上火180°C 下火180°C  
烘烤時間: 30-40分鐘，依使用烤箱狀的況決定，  
烤至派皮呈金黃色即可。