

Quiche κολοκύθας με μοτσαρέλα και θυμάρι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Αλάτι 1/2 κ.γ. για τη ζύμη και 3/4 κ.γ. για τη γέμιση
- 110 γρ. βούτυρο ανάλατο για τη ζύμη
- 60 ml νερό (4 κ.σ.)
- 15 γρ. βούτυρο (1 κ.σ.) για τη γέμιση
- 340 γρ. κολοκύθα κόκκινη καθαρισμένη και κομμένη σε μικρά κυβάκια
- φρέσκο θυμάρι 2 κ.γ. ψιλοκομμένο
- 6 αυγά
- 240 ml. κρέμα γάλακτος
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι 1/4 κ.γ.
- 1/4 κ.γ. chili sauce
- 90 γρ. μοτσαρέλα τριμμένη
- Χρόνος Προετοιμασίας

- 60΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Μια κίς λορεν ότι πρέπει για την εποχή αυτή, που έχουν αρχίσει σιγά σιγά να εμφανίζονται οι κολοκύθες στους πάγκους της λαϊκής αγοράς.Â

Για τη ζύμη:

Αναμιγνύουμε το αλεύρι και το αλάτι στον επεξεργαστή τροφίμων. Προσθέτουμε το βούτυρο και επεξεργαζόμαστε μέχρι να σχηματισθεί μια τραχιά ζύμη. Προσθέτουμε 4 κ.σ. κρύο νερό και επεξεργαζόμαστε μέχρι να αρχίσει να σχηματίζεται η ζύμη μας. Σχηματίζουμε μια μπάλα με τη ζύμη μας, την τοποθετούμε σε μια πιατέλα,καλύπτουμε με μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον μια ώρα.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190 βαθμούς C.

Βγάζουμε τη ζύμη απο το ψυγείο και την τοποθετούμε σε αλευρωμένη επιφάνεια. Ανοίγουμε τη ζύμη μας με τον πλάστη σε ένα κυκλικό κομμάτι με διάμετρο 36 εκ. Τοποθετούμε την κυκλική ζύμη σε ένα ταψάκι για τάρτες με διάμετρο 25 εκ. και αποσπώμενο πάτο. Πιέζουμε τη ζύμη μέσα στο ταψί ώστε να στρωθεί καλά και φροντίζουμε να πιέσουμε καλά στις άκρες ώστε να βγεί η ζύμη εκτός του ταψιού κατά 1 εκ. Τρυπάμε τη ζύμη με ένα πιρούνι σε όλη της την επιφάνεια και την βάζουμε στο ψυγείο για περίπου 10 λεπτά.

Καλύπτουμε τη ζύμη με αλουμινόχαρτο και τοποθετούμε μέσα στο ταψί φασόλια ώστε καθώς θα ψήνουμε τη ζύμη μας, να μην φουσκώσει. Ψήνουμε τη ζύμη για περίπου 20 λεπτά. Αφαιρούμε τα φασόλια και το αλουμινόχαρτο και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμη 15 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα η ζύμη. Αποσύρουμε τη ζύμη απο το φούρνο και την αφήνουμε να κρυώσει εντελώς. Μειώνουμε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 170 βαθμούς.

Για τη γέμιση:

Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα βαθύ τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και προσθέτουμε την κολοκύθα και το θυμάρι. Σωτάρουμε για περίπου 5 λεπτά μέχρι να μαλακώσει η κολοκύθα. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει.

Σε ένα μπόλ αναμιγνύουμε τα αυγά, την κρέμα γάλακτος, το αλάτι, το πιπέρι και την καυτερή σάλτσα.

Τοποθετούμε την σωταρισμένη κολοκύθα στην ψημένη ζύμη και πασπαλίζουμε με την μοτσαρέλα. Περιχύνουμε την quiche με το μίγμα των αυγών που έχουμε φτιάξει. Ψήνουμε στο φούρνο για περίπου 35 λεπτά.

Πηγή: cookbox.com.cy