

ブリゼ生地



キッシュの外側に使用した塩味のタルト

材料

直径15cmのタルト型1台分
薄力粉……………200g
無塩バター……………100g
水……………40cc
塩……………4g

作り方

- ① バターは細かく刻み、冷蔵庫で冷やしておく。
- ② 分量の水と塩を合わせ、よく混ぜて溶かしておく。
- ③ ボウルにふるった薄力粉を入れ、(1)のバターを加える。薄力粉とバターを手ですり合わせるようにして混ぜる。さらさらした状態になったら(2)を加えて混ぜ、ひとかたまりにする。平らな円形にしてビニール袋などに入れ、1時間ほど冷蔵庫で休ませる。
- ④ クッキングシートを大きめに切って生地をはさみ、麺棒を使って厚さ約2mm、型より少し大きめの円形に伸ばす。
- ⑤ (4)を型にかぶせ、内側にしっかり貼りつける。はみ出た生地を取り除いて整え、冷蔵庫で30分ほど休ませる。
- ⑥ 底面にフォークで穴をあけてアルミ箔をかぶせる。パイ石やあずきなどで重しをして、180℃のオーブンで20分間、から焼きする。