

Vegánský zeleninový quiche

Ľahký zeleninový quiche z cesta so Zlatým klasom.

asi 12 porcie



stredná obťažnosť

do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku so Zlatým klasom, soľou a kurkumou. Pridáme vodu a maslo a ručne vypracujeme dohladka. Cesto nanesieme do vymazanej a múkou vysypanej koláčovej formy a pritlačíme aj na okraje. Na niekoľkých miestach cesto poprepichujeme vidličkou.
- 2 Na prípravu náplne na panvici zahrejeme olej a na ňom restujeme cibuľu. Pridáme rajčiny, nakrájanú zeleninu a krátko podusíme. Odstavíme a necháme schladnúť. Tofu pomocou ponorného mixéru rozmixujeme. Pridáme droždie, mlieko, Zlatý klas, soľ, cesnak a kurkumu. Ponorným mixérom rozmixujeme. Môžeme ešte dochutiť akýmkoľvek korením podľa vlastnej chuti. Primiešame k zelenine na panvice a nanesieme na cesto do formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: asi 180 °C

Teplovzdušná rúra: asi 160 °C

Doba pečenia: asi 35 minút

- 3 Koláč podávame teplý alebo aj studený.

Prísady::

Na cesto:

180 g múka hladká
1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
0,5 KL soľ
kurkuma mletá
3 PL voda
90 g maslo vegánské

Na náplň:

1 PL olej
1 cibuľa malá alebo 2 jarné cibuľky
50 g sušené paradajky v oleji nasekané
300 g zelenina rôzná (špenát, brokolica, ružičkový kel, pór, a pod...)
400 g tofu biele
20 g droždia lahôdkové
70 ml mlieko rastlinné
1 zarovnaná PL Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
1 - 2 KL soľ
3 strúčiky cesnak
1 zarovnaná KL kurkuma mletá

Ešte potrebujeme:

koláčová forma (ø 24 cm)
panvica
ponorný mixér