# Quiche de campo



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Miche pan de campo redondo típico

**Extracto De Malta**: 10 g
**Sal**: 25 g
**Masa madre**: 300 g
**Agua**: 600 cc
**Harina 000**: 1 k
**Harina de Centeno**: 1/2 Taza

### Quiche de campo

**Leche**: 100 cc
**Berenjena**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: A gusto
**Lomito ahumado**: 400 g
**Tomillo**: 3 Ramas
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Morrón Rojo**: 1 Unidad
**Tomates cherry**: 1/2 k
**Hojas verdes**:
**Cebolla**: 1 Unidad
**Huevos**: 4 Unidades
**Nuez Moscada**: 1 cdita.
**Zapallitos verdes**: 3 Unidades
**Crema de leche**: 500 cc
**Queso Gruyere**: 150 g

## Preparación de la Receta

### Miche pan de campo redondo típico

- Coloque todos los ingredientes en un bowl, incorpórelos de afuera hacia adentro y luego amase durante 20 minutos aproximadamente hasta lograr una masa lisa
- Deje reposar durante 2 horas tapada con un paño y en un lugar calido.
- Transcurrido el tiempo de reposo desgasifique la masa y separe en bollos de 1 kilo cada uno, deje reposar nuevamente durante 1 hora.

## Quiche de campo

- Corte los tomates, los zapallitos, el *morrón* rojo, la *cebolla* y la *berenjena* en cubos, colóquelos en una placa, sazone con sal, pimienta, ramas de *tomillo* y rocié con aceite de oliva, cocine en horno precalentado hasta que las verduras estén levemente doradas, durante 20 minutos aproximadamente.
- Coloque en un bowl los huevos y bata hasta romper el ligue, luego incorpore la *crema* de *crema* de leche y la leche, mezcle y sazone con sal, pimienta y nuez moscada, mezcle nuevamente.

## Armado

- Tome los bollos de masa ya reposados y de forma más redonda con las manos.
- Prepare canastas de mimbre o bowls forrados con un repasador, espolvoréelos bien con *harina* y coloque dentro de cada uno un bollo de masa, deje reposar nuevamente durante 6 horas aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de reposo de vuelta los bollos sobre una pala de horno y realice sobre cada uno un corte superficial en forma de rombo
- Cocine en horno precalentado a 180ºC durante 1 hora aproximadamente.
- Una vez que se haya formado una cáscara retire los panes del horno.
- Deje los panes una vez cocidos 2 días de reposo.
- Tome un pan y córtelo al medio retirando la tapa, luego con un cuchillo chico marque la miga del pan y quítela, obtendrá así la base del pan como si fuese un recipiente
- Rellene la base del pan con las verduras doradas, cubra con las *fetas* de lomito ahumada, vierta encima la mezcla anteriormente realizada de huevos y *crema* de leche, espolvoree con hojas de *tomillo* y por ultimo cubra con el queso gruyere, tape con papel aluminio y cocine en hormo suave durante 15 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Presente el quiche de campo sobre una tabla de madera y corte en porciones.
- Acompañe con una ensalada de hojas verdes a gusto.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/quiche-de-campo**