

Danmarks Bedste Madbrød/Ready to Eat 2016

Dorthe Andersen, Hedo's Bageri, Lohals

Grøntsagstærte med pift

Piedeje:

1.250 g	Mel
900 g	Røremargarine
10 g	Sukker
20 g	Salt
250 g	Koldt vand

Æggestand:

500 g	Græsk yougurt
5 stk	Æg
250 g	Piskefløde

Hovedopskrift:

20 g	Piedeje
12 g	Skinke i tern
10 g	Ost
16 g	Gulerødder og brocoli
42 g	Æggestand



Piedeje:	Alle ingredienser køres sammen
Fremgangsmåde:	Form fores med pideje Fyldet kommes i og æggestanden hældes over
Vægt total:	100 g
Ovntemperatur:	200 °C
Bagetid:	ca. 15 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

