



# PIZZA MIT GEFÜLLEM KÄSERAND



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

### FÜR DEN TEIG

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**125 g** Butter

**25 g** Frische Hefe

**500 g** Weissmehl, glatt

**10 g** Salz

**150 ml** Wasser, lauwarm

### FÜR DEN KÄSERAND

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**200 g** Pizzakäse, gerieben

**1** Ei(er)

### FÜR DEN BELAG

**400 g** Passierte Tomaten

**400 g** Mozzarella, in Scheiben geschnitten

**100 g** Champignons, in Scheiben geschnitten

**100 g** Peperoni(s), in feine Streifen geschnitten

**100 g** Salami, in Scheiben geschnitten

Oregano, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig QimiQ Classic und Butter schmelzen. Hefe in der lauwarmen Masse auflösen. Restliche Zutaten dazumischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Teig ausrollen.
3. Für den Käserand ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Käse und Ei dazumischen. In einen Spritzsack füllen und auf dem Pizzateig am Rand rundherum aufspritzen. Teigrand über die Füllung klappen und festdrücken.
4. Pizzateig mit passierten Tomaten bestreichen und mit Mozzarella, Champignons, Peperoni und Salami belegen und mit Oregano bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.