



SALAMI-GEMÜSE-FOCACCIA



QimiQ VORTEILE

- Emulgiert mit Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

FÜR DAS BROT

170 g	
285 g	Weissmehl, Type 550
14 ml	Olivenöl
4 g	Trockenhefe
4 g	Salz
0.6 g	Zucker

FÜR DIE KÄSESAUCE

85.5 g	
115 g	Mozzarella
43 g	Fontina Käse
8.5 ml	Olivenöl
5.7 g	Knoblauch
	Salz und Pfeffer
5.7 g	Oregano

FÜR DAS TOPPING

57 g	Salami, in dünne Scheiben geschnitten
57 g	Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
85.5 g	Cherrytomaten, halbiert
57 g	Gelbe Peperoni(s), in feine Streifen geschnitten
	Basilikumblätter, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 260 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Brot: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunden rasten lassen.
3. Für die Käsesauce: QimiQ Saucenbasis zum Kochen bringen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen, restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, Käsesauce daraufstreichen und mit Salami und Gemüse belegen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.