



# GEGRILLTE PIZZA MIT ZIEGENKÄSE



## QimiQ VORTEILE

- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN PIZZATEIG

<b>100 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>520 ml</b>	Wasser, warm
<b>14</b>	Zucker
<b>14 g</b>	Trockenhefe
<b>60 g</b>	Olivenöl Extra Vergine
<b>800 g</b>	Weizenmehl Type 405
<b>200 g</b>	Grießmehl
<b>5 g</b>	Meersalz

### FÜR DIE SAUCE

<b>250 g</b>	
<b>7 g</b>	Knoblauch, gehackt
<b>20 g</b>	Butter, ungesalzen
<b>1 g</b>	Salz
<b>1 g</b>	Weisser Pfeffer
<b>2 EL</b>	Basilikum, gehackt
<b>60 g</b>	Sbrinz, gerieben

### FÜR DEN BELAG

<b>60 g</b>	Ziegenkäse
<b>25 g</b>	Getrocknete Tomaten, julienne
<b>15 g</b>	Schwarze Oliven
<b>10 g</b>	Pinienkerne
<b>15 g</b>	Frühlingszwiebel(n)
<b>35 g</b>	geräuchertes Meersalz
<b>15 ml</b>	Olivenöl Extra Vergine

## ZUBEREITUNG

1. Für den Pizzateig: Wasser, Zucker, Hefe, Olivenöl und QimiQ Classic gut miteinander verrühren bis Hefe und Zucker sich aufgelöst haben.
2. Mehl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten bis er sich vom Schüsselrand löst. Abdecken und bis zum Gebrauch kühl stellen.
3. Für die Sauce: Knoblauch in Butter anschwitzen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Parmesan unterrühren und auskühlen lassen.
4. Primo Grill mit Pizzastein auf die höchste Stufe vorheizen.
5. Pizzateig ausrollen, mit Sauce bestreichen und mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkernen belegen.
6. Auf dem Grill mit geschlossenem Deckel grillen.
7. Pizza mit Meeressalz und Frühlingszwiebeln bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und servieren.