



# PIZZA MIT GEFÜLLTEM KÄSERAND



## QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**400 g** Frischer Blech-Pizzateig

### FÜR DIE FÜLLUNG

**100 g**

**200 g** Pizzakäse, gerieben

**1** Eiweiss

**2 EL** Olivenöl

Salz

### FÜR DEN BELAG

**200 g** Tomatenpüree

**200 g** Mozzarella, in Scheiben geschnitten

**50 g** Champignons, in Scheiben geschnitten

**50 g** Peperoni(s), in Streifen geschnitten

**100 g** Salami

**1 TL** Oregano

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ glatt rühren. Pizzakäse, Eiweiss, Olivenöl und etwas Salz dazumischen.
3. In einen Spritzbeutel füllen und auf dem Pizzateig am Rand rundherum aufspritzen.
4. Nun den Teigrand über die Füllung klappen und festdrücken.
5. Pizza mit Tomatenpüree bestreichen und mit Mozzarellascheiben belegen.
6. Mit Champignons, Peperoni und Salami belegen und mit Oregano bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.