



PIZZA MIT GEFÜLLEM KÄSERAND



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

FÜR DEN TEIG

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Beurre

25 g

500 g Farine, sans levure

10 g Sel

150 ml Eau, tiède

FÜR DEN KÄSERAND

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Pizzakäse, râpée

1 Euf(s)

FÜR DEN BELAG

400 g

400 g Mozzarella, coupé en tranches

100 g Champignons, coupé en tranches

100 g Poivron(s), in feine Streifen geschnitten

100 g Salami, coupé en tranches

Oregano, finement hachées

PRÉPARATION

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. Mit Mozzarella, Champignons, Paprika und Salami belegen und mit Oregano bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.