



QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

FÜR DEN TEIG

300 g	Farine, sans levure
1 Pkg. [packerl]	Levure chimique
	Huile de tournesol, nach Bedarf
	Eau, nach Bedarf
	Sel
	Beurre, für die Backform

FÜR DEN BELAG

150 g	
600 g	Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, coupé en dés
200 g	Oignon(s), coupé en dés
2 Stück	Œuf(s)
	Sel et poivre
	Persil, finement hachées
	Ail, finement hachées
	Cumin

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Trockenhefe vermischen. Wasser, Öl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig ca. ½ Stunde gehen lassen, nochmals durchkneten, ausrollen und auf das vorbereitete Backblech legen.
4. Für den Belag Käse, Zwiebel, Eier, QimiQ Saucenbasis und Gewürze vermischen.
5. Masse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen ca 25 Minuten backen (bis die gewünschte Bräune erreicht ist).