



PIZZA MIT GEFÜLLEM KÄSERAND



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Butter

25 g Frischer Germ

500 g Mehl, glatt

10 g Salz

150 ml Wasser, lauwarm

FÜR DEN KÄSERAND

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Pizzakäse, gerieben

1 Ei(er)

FÜR DEN BELAG

400 g Passierte Tomaten

400 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten

100 g Champignons, in Scheiben geschnitten

100 g Paprikaschote(n), in feine Streifen geschnitten

100 g Salami, in Scheiben geschnitten

Oregano, fein gehackt

ZUBEREITUNG

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.