



SALAMI-GEMÜSE-FOCACCIA



QimiQ VORTEILE

- Emulgiert mit Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

FÜR DAS BROT

170 g QimiQ Sahne-Basis

285 g Weizenmehl

14 ml Olivenöl

4 g Trockenhefe

4 g Salz

0.6 g Zucker

FÜR DIE KÄSESAUCE

85.5 g QimiQ Sahne-Basis

115 g Mozzarella

43 g Fontina Käse

8.5 ml Olivenöl

5.7 g Knoblauch

Salz und Pfeffer

5.7 g Oregano

FÜR DAS TOPPING

57 g Salami, in dünne Scheiben geschnitten

57 g Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten

85.5 g Kirschtomaten, halbiert

57 g Gelbe Paprikaschote(n), in feine Streifen geschnitten

Basilikumblätter, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 260 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für das Brot: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunden rasten lassen.
3. Für die Käsesauce: QimiQ Sahne-Basis zum Kochen bringen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen, restliche Zutaten dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, Käsesauce daraufstreichen und mit Salami und Gemüse belegen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.