



GEGRILLTE PIZZA MIT ZIEGENKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN PIZZATEIG

100 g	QimiQ Classic
520 ml	Wasser, warm
14	Zucker
14 g	Trockenhefe
60 g	Olivenöl Extra Vergine
800 g	Weizenmehl Type 405
200 g	Grießmehl
5 g	Meersalz

FÜR DIE SAUCE

250 g	QimiQ Sahne-Basis
7 g	Knoblauch, gehackt
20 g	Butter, ungesalzen
1 g	Salz
1 g	Weißer Pfeffer
2 EL	Basilikum, gehackt
60 g	Parmesan, gerieben

FÜR DEN BELAG

60 g	Ziegenkäse
25 g	Getrocknete Tomaten,
15 g	Schwarze Oliven
10 g	Pinienkerne
15 g	Frühlingszwiebel(n)
35 g	geräuchertes Meersalz
15 ml	Olivenöl Extra Vergine

ZUBEREITUNG

1. Für den Pizzateig: Wasser, Zucker, Hefe, Olivenöl und QimiQ Classic gut miteinander verrühren bis Hefe und Zucker sich aufgelöst haben.
2. Mehl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten bis er sich vom Schüsselrand löst. Abdecken und bis zum Gebrauch kühl stellen.
3. Für die Sauce: Knoblauch in Butter anschwitzen. QimiQ Saucenbasis dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Parmesan unterrühren und auskühlen lassen.
4. Primo Grill mit Pizzastein auf die höchste Stufe vorheizen.
5. Pizzateig ausrollen, mit Sauce bestreichen und mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkernen belegen.
6. Auf dem Grill mit geschlossenem Deckel grillen.
7. Pizza mit Meeressalz und Frühlingszwiebeln bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und servieren.