



# PIZZA MIT GEFÜLLEM KÄSERAND



## QimiQ VANTAGGI

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



25



sempliment

## INGREDIENTI PER 8

### FÜR DEN TEIG

125 g QimiQ Classic,

125 g Burro

25 g Fermento fresco

500 g Farina,

10 g Sale

150 Aqua,

### FÜR DEN KÄSERAND

125 g QimiQ Classic,

200 g Formaggio per pizza,

1 Uovo (Uova)

### FÜR DEN BELAG

400 g Purè di pomodori

400 g Mozzarella,

100 g Champignonsi,

100 g Peperone (Peperoni),

100 g Salami,

Origano,

## PREPARAZIONE

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.