



GEGRILLTE PIZZA MIT ZIEGENKÄSE



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DEN PIZZATEIG

100 g	QimiQ Classic
520	Aqua, warm
14	Zucchero
14 g	Livieto in polvere
60 g	Olio d'oliva extra vergine
800 g	Farina di grano tenero tipo 00
200 g	Grießmehl
5 g	Sale marino

FÜR DIE SAUCE

250 g	QimiQ Sauce Base
7 g	Aglio,
20 g	
1 g	Sale
1 g	Pepe bianco
2	Basilico,
60 g	Parmigiano,

FÜR DEN BELAG

60 g	Formaggio di capra
25 g	Pomodori secchi,
15 g	Olive nere
10 g	Pinoli
15 g	Cipolletta
35 g	
15	Olio d'oliva extra vergine

PREPARAZIONE

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.