



KÄSESCHNITTE

QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1

FÜR DEN TEIG

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 300 g | Farina, |
| 1 Pkg. [packerl] | Livieto in polvere |
| | Olio di girasole, nach Bedarf |
| | Aqua, nach Bedarf |
| | Sale |
| | Burro, für die Backform |

FÜR DEN BELAG

| | |
|----------------|--|
| 150 g | QimiQ Sauce Base |
| 600 g | Formaggio di montagna, 45 % di grassi, |
| 200 g | Cipolla (Cipolle), |
| 2 Stück | Uovo (Uova) |
| | Sale i pepe |
| | Prezzemolo, |
| | Aglio, |
| | Cumino |

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Trockenhefe vermischen. Wasser, Öl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig ca. ½ Stunde gehen lassen, nochmals durchkneten, ausrollen und auf das vorbereitete Backblech legen.
4. Für den Belag Käse, Zwiebel, Eier, QimiQ Saucenbasis und Gewürze vermischen.
5. Masse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen ca 25 Minuten backen (bis die gewünschte Bräune erreicht ist).