

REZEPT

White Pizza Veggie-Alpin



Foto: Milram Food-Service

Zutaten für zehn Personen:

600 g Schmand 18 % Fett wärmebehandelt 1 kg, 600 g Gouda 45 % Fett i.Tr. Brot 3 kg, 200 g Emmentaler 45 % Fett i.Tr. Brot 3 kg, 2000 g Pizzateig, Salz, Pfeffer, 20 g Lauch, in Ringen, 300 g Zwiebeln, rot, in Ringen, 50 g Champignons, in Scheiben, 20 g Kümmel

Zubereitung:

Aus dem Teig eine Pizza mit einem Durchmesser von etwa 25 cm formen. Rohling mit MILRAM Schmand bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Milram Gouda und Milram Emmentaler reiben, beide Sorten miteinander vermengen und auf der Pizza verteilen. Die Pizza mit Lauch, Zwiebeln sowie Champignons belegen und bei 330 °C 5 ? 6 Minuten im Deckofen backen. Pizza abschließend mit dem Kümmel bestreuen.