

## FLEISCHPIZZA MIT "SOLEGGIATI" UND DREIERLEI PIKANTEN OLIVEN



### Menù-Zutaten

150 gr Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020  
25 g Fiokki - PC5  
50 gr Tris di olive piccantine (Dreierlei Oliven, pikant) - UO1  
80 gr Soleggiati - TX1  
N.B. Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

### Zutaten

500 gr gemischtes Hackfleisch  
N.B. Oregano  
Kuchenform mit 27 cm Durchmesser

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

### Zubereitung

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
2. Das Fleisch gleichmäßig in einer 7 bis 8 mm dicken Schicht in der Kuchenform verteilen.
3. Mit Kräutersalz würzen.
4. Den Käse Bruschetta...Mia darauf verteilen.
5. Mit Oregano würzen.
6. Mit den "Soleggiati" und den Oliven belegen.