

Recipe for Appetizers & Tapas

IQF 블루치즈 Thin pizza

**“얇은 도우로 바삭하게 즐기는 블루치즈 피자
쉽고 빠르게 해동시킨 loss을 제로! IQF 블루치즈”**

IQF Cow`s milk Blue cheese

부드러운 향까지 급속 냉동한 IQF 블루 치즈
얇지만 견고한 조직감과 블루치즈의 고유한 맛을 느낄 수 있습니다.
크기: 9 cm x 5.7cm x 4.5cm
무게 : 21g

Characteristics

- 요리 수준 : medium
- 준비 시간: 1 시간
- 조리 시간: 12 분
- 1인분 기준

Ingredients

- 밀가루 50g
- 베이킹 파우더 1small bag
- 따뜻한 물 35cl
- 소금 조금
- **IQF 블루치즈 25g**
- 버터 1스푼
- 다진 양파 30g
- 화이트 와인 4cl



Recipes

- 도우만들기: 밀가루, 베이킹파우더, 소금을 넣어 섞고, 따뜻한 물을 넣어 반죽한다
- 완성된 반죽을 20분간 천으로 덮어 둔다
- 105° F에 맞춰 오븐을 예열해 둔다
- 도우를 반으로 나눈다
- 예열된 오븐의 불을 끄고 도우 2조각을 30분동안 넣는다
- 오븐 온도를 37도로 맞춰둔다
- Garnish 만들기: 버터에 베이컨과 양파를 넣어 볶는다
- 화이트 와인을 넣은후 IQF 블루치즈 를 넣은후 몇분가 낮은 불로 조리한후 식힌다
- 도우를 Garnish 에 골려 얇게 묻힌다
- 오븐 470도 온도에서 20분간 굽는다