

Recipe for Pizzas pies tarts 

**IQF 고트치즈피자**

**“IQF 고트치즈의 진한 향이 느껴지는 전통 고트 피자”**

Ripened Goat's Cheese Slice

EURIAL 의 Individually Quick Frozen (IQF) 제품!

진한 고트치즈의 깊은 맛과 향까지 급속 냉동한 IQF 고트 치즈  
빠르고 간편한 사용! 다양한 요리법! 부드러운 조직감을 느낄 수 있습니다.

**Characteristics**

- 다양한 사이즈 : 직경 42mm, 55mm, 78mm
- 무게 : 7g, 10g 20g
- 요리 수준 : easy
- 준비 시간: 10분
- 조리 시간: 20분
- 6인분 기준



**Ingredients**

- IQF 고트 치즈
- 베이컨 3.5oz
- 토마토 소스 1.8oz
- 중간크기의 양파 2개
- Sour 크림 4~5 스푼
- Oregano/얇게 썬 햄 2조각

**Recipes**

- 오븐을 350°F로 예열해 준비 하고, 쿠키ング 페이퍼 위에 도우를 올린다
- 토마토 소스 도우에 바른 후 슬라이스 된 햄과 신선한 토마토를 위에 올린다
- 프라이팬에 베이컨을 양파와 함께 볶다가 갈색이 되면 크림을 첨가 한다
- 잘 섞어 만든 크림을 피자 도우 위에 골고루 바른다
- IQF 고트 치즈 치즈를 그 위에 올린다
- 자른 토마토를 다시 한번 올리고, 얇게 썬 햄과 oregano 를 조금 뿌려준다
- 오븐에 넣고 피자 가장자리가 딱딱해 질 때까지 살펴 보면서 굽는다