

Schritt für Schritt zum Gipfel



1. BIG Gipfeler auf den rund ausgewallten, kalten Fertigteig legen, gleichmässig in den Teig drücken. **Wichtig:** Mitte gut andrücken, evtl. mit dem Wallholz darüber fahren.



2. Die vorbereitete Füllung mit dem Streichspachtel in die Vertiefungen streichen.



3. BIG Gipfeler rechts und links anheben und wegnehmen.



4. Teigstücke zur Spitze hin aufrollen, seitliche Enden leicht zusammendrücken. Teigspitze mit etwas Wasser bestreichen.

Backen

- › Damit die Gipfel beim Backen nicht aufspringen, mit der Teigspitze nach unten mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 15 Min. kühl stellen.
- › Garniertipps für pikante Gipfel und Tipps zum Verziern von süssen Gipfeln siehe Seite 16.
- › Backen ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (Heissluft 200 Grad).
- › Bei tiefgekühlten Gipfeln verlängert sich die Backzeit um ca. 5 Minuten.
- › Gebackene Gipfel auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.

Rezeptmenge

Die Rezepte sind für 8 Gipfel berechnet.

Teige

- › Der BIG Gipfeler eignet sich für alle rund ausgewallten Fertigteige von ca. 32 cm Ø: Blätterteig, Kuchenteig und süssen Mürbeteig.
- › Rund ausgewallter Pizzateig hat einen kleineren Durchmesser und wird deshalb auf die Grösse von ca. 32 cm Ø ausgewallt.