

### Zutaten:

1 Paket TK-Blätterteig  
1 Päckchen Mozzarella  
2 Fleischtomaten  
1 Bund Basilikum  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Blätterteig auftauen lassen und zu Quadraten von 10x10cm schneiden. In der Mitte 1 Tomatenscheibe und darauf eine Mozarellascheibe mit Salz und Pfeffer würzen. Die Quadrate auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und goldgelb abbacken. Kurz vor dem Servieren mit frischen Basilikumblätter garnieren.

### Geräteinstellungen Combidampfgarer:

#### 1.Schritt

Temperatur: 100°C  
Feuchte: 100%  
Schiene: 3. von unten  
Zeit: 7 Minuten

#### 2.Schritt

Temperatur: 170-190°C  
Feuchte: 90%  
Zeit: 15 Minuten

#### 3.Schritt

Temperatur: 170-190°C  
Feuchte: 75%

Zeit: 5 Minuten

### 4.Schritt

Temperatur:170-190°C

Feuchte: 20%

Zeit: 6 Minuten

Werden zwei Backbleche auf einmal gebacken sind folgende Einschubebenen zu verwenden:  
2. und 4. Einschubebene von unten.

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt- Graf**