

Pizza

Grundlage: Quark-Ölteig

Quark-Ölteig kann anstelle von *Hefeteig* verwendet werden.

Zutaten für den Teig:

150g Quark
6 EL Milch
6 EL Öl
1 Prise Salz
300g Mehl
1 Backpulver

Zutaten für den Belag:

Pizza-Tomaten
1x geriebenen Käse
und weitere nach Geschmack (Thunfisch, Paprika,...)

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem *Knetaken* eines Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine zu einem *glatten Teig* verarbeiten.

Den Teig auf einer *mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche* legen und ausrollen (mit einer mit Mehl bestäubten Küchenrolle).

Den ausgerollten Teig auf ein *mit Backpapier ausgelegtes Blech* legen.

Sämtliche Zutaten für die Pizza darauf verteilen (Pizza-Tomaten,...Käse...) und je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Oregano usw. würzen.

Das Blech in die mittlere Einschubleiste des Backofens einsetzen.

Backen:

200-210°C **ca. 22-25 Minuten**

Vorbereitung:

1. *Backofen auf 200°C vorheizen (Ober- und Unterhitze).*
2. *Alle Zutaten für den Teig abmessen und bereitstellen.*
3. *Die Zutaten für die Pizza klein schneiden.*
4. *Ein Backblech mit Backpapier belegen.*

