

Pizza mit Quark-Öl-Teig

Für 4 Personen

Benötigte Zutaten für den Teig:

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

Etwas Mehl zum Ausrollen des Teigs

Hilfsmittel:

Teigschüssel
Nudelholz
Backblech
Backpapier
Esstöffel
Küchenwaage

Zutaten für den Belag:

Tomatenmark, Paprika, Käse, Reibekäse, Oliven, Mais, Zwiebeln, Champignons, rote Bohnen, Gewürze (z.B.: Oregano, Thymian, Basilikum, Knoblauch, ...) und was das Herz begehrt.

Zubereitung:

1. Zutaten für den Belag vorbereiten
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit beiden Händen zu einer festen Teigkugel verkneten.
3. Die Arbeitsfläche und das Nudelholz mit Mehl bestreuen. Den Teig auf die Größe des Backbleches ausrollen und auf Backblech legen.
Backpapier nicht vergessen!
4. Reichlich Tomatenmark auf dem Pizzaboden verteilen und mit Thymian, Oregano großzügig würzen.
5. Pizzaboden mit den vorbereiteten Belagzutaten großzügig belegen - zum Schluss mit einer Schicht Reibekäse abdecken.
6. Pizza im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad Celsius 20 bis 25 Minuten backen.