

Pizza mit Quark-Öl-Teig

Zutaten für ein großes Blech oder 30 Mini-Pizzen:

- 200 g Quark
- 4 EL Milch
- 8 EL Olivenöl
- 1 Ei
- 400 g Dinkel- oder Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 EL Oregano
- passierte Tomaten
- Käse
- beliebige Zutaten zum Belegen (Schinkenwürfel, Mais, Paprika, Zwiebel, Pilze, Oliven...)



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 25 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 20 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 45 Minuten |

So machst du Pizza aus Quark-Öl-Teig selber

1. Nimm dir eine große Schüssel und füge den Quark, die Milch, das Olivenöl, das Ei, das Mehl, das Backpulver, das Salz und den Oregano hinein.
2. Knete nun alles zu einem geschmeidigen Teig.

*Wenn du einen **Thermomix** hast, so gib alle Zutaten hinein und schalte ihn 2 Minuten auf Knetstufe ein.*

3. Rolle den Teig aus - er lässt sich wunderbar verarbeiten, so dass du deine Unterlage bemehlen kannst, aber nicht musst.
4. Belege ein Blech mit Backpapier und heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Wenn du Mini-Pizzen machen möchtest, dann steche nun kleine Kreise aus. Wir verwenden dafür gern unsere [runden Ausstecher*](#).
6. Lege die Pizza oder die Minipizzen auf dein Blech.
7. Bestreiche sie mit Tomatenmark und streue dann etwas Käse drauf.

8. Belege sie schließlich mit den Zutaten deiner Wahl.
9. Backe deine Pizza / Pizzen dann für ca. 20 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

