

Pizza mit Quark-Öl-Teig

Teig:

300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 g Magerquark
100 g Milch
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
100 g Sonnenblumenöl

Belag nach Geschmack:

Pizzasauce
Geriebener Käse
Salami
Gekochter Schinken
Champignons...



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten.
(im TM: 1 min./Teigknetstufe)

Den Teig nun direkt mit dem Teigroller auf dem gefetteten Ofenzauberer ausrollen.

Pizzasauce mit dem kleinen Streicher darauf verstreichen.

Käse mit der groben Microplane reiben und über die Soße verstreuen.

Je nach Geschmack nun Salami, gekochten Schinken, Champignons, Thunfisch, Zwiebeln etc. über den Käse verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 25-30 min.** backen. Ggf. die letzten **5-10 min.** auf reine Unterhitze schalten.