

Pizza mit Quark-Öl-Teig

Zutaten für 30 Mini-Pizzen

Für den Quark-Öl-Pizza-Teig:

- 200 g Quark
- 4 EL Milch
- 8 EL Olivenöl
- 1 Ei
- 400 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 EL Oregano



Als Belag:

- 200 g passierte Tomaten
- 150 g geriebener Käse
- Salami (oder Kochschinken)
- Mais
- Paprika

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

So machst du Pizza aus Quark-Öl-Teig selber

1. Gib Quark, Milch, Olivenöl, Ei, Mehl, Backpulver, Salz und Oregano in eine Schüssel. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig.

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

2. Rolle den Teig aus - er lässt sich wunderbar verarbeiten, so dass du deine Unterlage bemehlen kannst, aber nicht musst.
3. Belege ein Blech mit Backpapier und heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.

4. Wenn du Mini-Pizzen machen möchtest, dann stich nun kleine Kreise aus. Wir verwenden dafür gern unsere [runden Ausstecher](#)*. Lege die Pizza oder die Minipizzen auf das Blech.
5. Bestreiche sie mit je einem Löffel passierte Tomaten und streue dann etwas Käse drauf. Belege sie nun mit den Zutaten deiner Wahl. Salami, Schinkenwürfel, Mais, Paprika, Zwiebel, Pilze oder Oliven sind eine gute Idee.
6. Backe die Pizza / die kleinen Pizzen für ca. 20 Minuten.

Viel Spaß beim Ausprobieren und lasst es euch schmecken. Und für alle, die Pizza lieber ganz klassisch backen: hier ist mein Grundrezept für klassischen [Pizzateig](#) nach italienischer Art.

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

