

Pizzarezept

Zutaten:

5 EL Milch
7 EL Olivenöl
250 g Quark
1 Pk Backpulver
1 TL Salz
1 Stk ei
400 g Mehl (glatt)

Zum Belegen:

200 ml Tomatensoße

Pizzagewürz

200 g Käse gerieben

eure Lieblingszutaten z.B. Schinken, Salami, Champignon

Zubereitung

1. Für den schnellen Pizzateig aus Quark, Milch, Öl, Salz, Ei, Mehl und Backpulver einen glatten Teig kneten.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig ausrollen mit Tomatensoße bestreichen und mit Pizzagewürz würzen und nach Geschmack belegen. Zum Schluss mit geriebenen Käse bestreuen.
3. Bei 220 Grad Heißluft im vorgeheizten Ofen, etwa 15-20 Minuten backen.
4. Lasst es euch schmecken!