

Quark-Öl-Teig für Pizza

Zutaten:

- 300 g Mehl (Dinkelmehl oder Dinkelvollkornmehl)
- 150 g Quark oder Frischkäse
- 100 ml Milch
- 100 ml Olivenöl
- 15 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- optional: frische Kräuter

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander zu einem festen Teig verkneten. (Hinweis: Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig klebrig!)
2. Den fertigen Teig auf einem Blech mit Backpapier ausrollen. (Eventuell mit etwas Mehl bestäuben und mit der Teigrolle auf dem Blech verteilen.)
3. Bei 180 Grad (Umluft) im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten vorbacken.
4. Danach das Blech aus dem Backofen heraus nehmen und die Pizza nach Geschmack belegen. Anschließend weitere 5-10 Minuten im Backofen backen, bis der Käse komplett geschmolzen ist.