
PIZZA

Hefeteig:

500g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
4½ EL Öl
ca. ¼ l warme Milch

zu einem Teig verarbeiten.
Dann an einem warmen Ort gehen lassen.
Anschließend den Teig auf einem mit
Backpapier ausgelegten Blech ausrollen.

Quark-Öl-Teig:

300g Mehl
4 TL Backpulver
1/2 TL Salz
2 Eigelb
2 EL Öl
4 EL Milch
150g Magerquark

zu einem Teig verarbeiten und auf einem mit
Backpapier ausgelegten Blech ausrollen.

Belag:

1 Dose Tomatenmark
reichlich Oregano
Pfeffer
Salz
z.B. Tomaten, Paprika,
Champignons, Mais, Oliven,
Pepperoni, ...

Pizza gleichmäßig belegen.

Bei 220°C im vorgeheizten Backofen ca. 30 / 20
Minuten (Hefeteig / Quark-Öl-Teig) backen.

250g geriebenen Gouda

über die Pizza streuen und im Ofen schmelzen
lassen (ca. 10 Minuten).

