

Mini-Pizza aus Quark-Öl-Teig

Kleine Pizzen vom Blech mit Quark-Öl-Teig.

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Quark-Öl-Teig:

400 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

250 g Speisequark (Magerstufe)

75 ml Milch

125 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

1 TL Salz

Belag:

400 g tiefgekühlter Brokkoli

Salz

etwa 400 g Tomaten (möglichst kleine)

etwa 150 g Tomatenketchup

200 g Salami

frisch gemahlener Pfeffer

geriebener Oregano

400 g geriebener Gouda

Zum Bestreuen:

Basilikumblätter

1 Vorbereiten:

Brokkoliröschen in Salzwasser nach Packungsanleitung vorgaren und abtropfen lassen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in 12 gleich große Stücke teilen. Teigstücke zu Kugeln formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen (Ø etwa 12 cm). Jeweils 4 Teigscheiben auf ein Backblech legen.



3 Belag zubereiten:

Teigtaler mit Tomatenketchup bestreichen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen. Salami, Brokkoli und Tomaten darauf legen, mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen und den Käse darauf verteilen. Das Blech in den Backofen schieben und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

- 4** Inzwischen die übrigen Teigscheiben auf Backpapier legen und mit den Zutaten belegen. Das Backpapier auf das Backblech ziehen und nacheinander backen. Pizzen mit Basilikumblättchen bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Belegen Sie die Pizzen ganz nach Ihrem Geschmack, z. B. mit Champignonscheiben, Paprikawürfeln oder Thunfisch.

