

Pizza mit Quark-Öl-Teig

Pizza vom Blech mit Quark-Öl-Teig

etwa 8 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pr. Salz

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 ml Milch

100 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

Belag:

400 g stückige Tomaten

(Füllmenge)

½ TL Paprikapulver rosenscharf

½ TL gerebelter Oregano

1 TL gerebeltes Basilikum

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

200 g Mozzarella

1 kleine Zwiebel

100 g gekochter Schinken

40 g Salami in Scheiben

50 g entsteinte, schwarze Oliven

200 g geriebener Gouda

6 TL grünes Pesto

135 g Thunfisch in Öl

(Abtropfgew.)

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Quark-Öl-Teig:

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 auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen.



③ Belag:

Tomatenstücke mit den Gewürzen und Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Schinken in Würfel schneiden. Salamischeiben evtl. halbieren. Oliven halbieren oder in Scheiben schneiden.

- ④ Tomatensoße gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Ein Viertel der Pizza mit Mozzarella-Scheiben und Pesto, ein Viertel mit Thunfisch und Zwiebelscheiben, ein Viertel mit Schinken und ein Viertel mit Salami und Oliven belegen. Den restlichen geriebenen Käse darauf verteilen, den Mozzarella-Belag dabei aussparen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pizza warm mit vorbereiteten Basilikumblättchen bestreut servieren.

