





Roboter-Pizza

Schnelle Quark-Öl-Teig-Pizza mit lustigem Robotermotiv.

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Belag:

400 g stückige Tomaten
etwa 1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL italienische Kräuter
1 gestr. TL Zucker
345 g Mais (Abtropfgew.)
etwa 4 Champignons
1 kleine grüne Paprikaschote
Cockailtomaten
300 g geriebener Mozzarella
etwa 150 g Salami in Scheiben
schwarze Oliven

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL Salz
125 g Speisequark (Magerstufe)
100 ml Milch
100 ml Speiseöl

Wie backe ich eine Roboter-Pizza?:

1 Belag:

Tomatenstücke mit den Gewürzen, Kräutern und Zucker in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Das Ganze etwa 2 Min. einköcheln lassen und abschmecken. Mais abtropfen lassen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Paprika putzen und in Streifen oder Stücke schneiden. Tomaten waschen.

2 Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 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 und auf dem Backblech ausrollen.



4 Belag:

Teig mit der Tomatensoße bestreichen und den Mozzarella-Käse gleichmäßig darauf verteilen. Einen Roboter aus Salami und dem Gemüse auf die Pizza legen. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: 20 - 25 Min.

Pizza am besten warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Roboter-Pizza mit Belag nach Wahl variieren.

