

## Pizzateig mit Quark und Öl

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Mehl, Backpulver und Salz in einer zweiten Schüssel mischen. Nach und nach der Quarkmischung hinzufügen und dabei alles mit einem Handmixer (mit Knethaken) zu einem glatten Teig kneten.

- 3 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen nochmals durchkneten. Entweder direkt zu deiner Lieblingspizza weiterverarbeiten oder in Folie einschlagen und im Kühlschrank verwahren.

### Zutaten für 2 Portionen

125 g Magerquark  
5 Esslöffel Olivenöl  
200 g Mehl  
1 Ei  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Salz

Dieser **Pizzateig mit Quark und Öl** kommt ohne Hefe aus und ist daher ruckzuck fertig. Olivenöl und Magerquark machen ihn so **geschmeidig**, dass er **problemlos** geknetet, gedehnt und geformt werden kann. Und falls sich mal spontan Gäste ankündigen, kannst du den Pizzateig mit Quark einfach fix zusammenrühren und kleine Pizzen oder Pizzabrötchen machen. Probier es gleich aus! Noch mehr Tipps und Tricks für einen knusprigen, selbstgemachten Pizzateig findest du im großen Pizza-Guide.

- 1 -

Magerquark, Ei und Olivenöl in einer Schüssel gut vermengen.

- 2 -