# Pizza

Backofen auf 225° vorheizen;

250g Mehl in eine Schüssel sieben;

½ TL Wein-

steinbackpulver

2 TL Sauerteigextrakt

1 TL Zucker

1 P. Trockenhefe zugeben;

1 Tasse lauwarmes

Wasser zugießen und mit den Knethaken kurz glatt rühren;

1 - 2 gestr. TL Salz zugeben;

3 TL Olivenöl unterkneten bis der Schüsselrand glatt ist;

- mit einem Geschirrtuch abdecken und

 bei 50° im Backofen schön aufgehen lassen;

 - in 6-8 gleiche Teile teilen und Bällchen formen;

 - Bällchen wieder abdecken und aufgehen lassen.

 - mit den Händen eine flache Teigform herstellen,

 restliches Mehl abklopfen und auf Backpapier

 setzen;

½ P. pü. Tomaten

2-3 TL Olivenöl

½ TL Salz

Pfeffer frisch gem.

½ TL Oregano

Knoblauchpulver vermischen und auf dem Teig verteilen;

 Pizzas nach Belieben belegen und mit

Reibekäse bestreuen;

 bei 225° ca. 10-15 Min. backen;

# Himbeerquark

½ Becher Sahne fest schlagen und kühl stellen;

250g Magerquark

1-2 EL Zucker in einer Rührschüssel glatt rühren

und Sahne unterziehen;

150g Himbeeren vorsichtig unterheben;

 Masse portionieren und mit je

 einer Himbeere garnieren;