

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 bestreuen;
Reibekäse	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;