

Schneller Pizzateig

Zutaten:

350 g	Weizen- oder Dinkelmehl
4 EL	Olivenöl
200 ml	Milch
3 TL	Backpulver
½ TL	Salz

Experimentiervorschrift:

Backofen auf mindestens 250° C vorheizen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermischen. Teig auf das Backblech geben und ausrollen (Springform – Hälfte des Ansatzes, reicht dann für 2 Personen).

Den Teig mit Tomatensoße, Pilze, Wurst etc. belegen und mit Käse überstreuen. Etwa 15 min. bei 230° C backen.