

Regenbogenpizza

Rezept zum Backen mit den Wompets

Zutaten:

Für den Pizzateig

- 250 g Mehl
- ½ Würfel Hefe
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 150 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag

- 1 orange Paprika
- 1 große Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Dose Mais
- Passierte Tomaten
- 1 Packung Mozzarella
- 1 grüne Paprika
- Salz und Oregano

Zubereitung:

1. Die Hefe zusammen mit einer Prise Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und etwa 5-10 Minuten ruhen lassen.
2. Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Das Hefewasser und das Olivenöl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 45-60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
4. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
5. Den Pizzateig mit den passierten Tomaten bestreichen und leicht mit Salz und Oregano würzen.
6. Den Mozzarella in kleine Stücke zupfen und gleichmäßig auf der Pizza verteilen.
7. Paprika, Tomate und rote Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Anschließend das Gemüse zusammen mit dem Mais in bunten Streifen auf der Pizza verteilen, sodass ein Regenbogen entsteht.

Wertewerkstatt

8. Die Pizza für etwa 15-20 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und der Käse geschmolzen ist.