

# GEOLINO TV Regenbogen-Pizza

## Zutaten:

- 400 g Mehl
- 2 EL Öl
- 250 ml Milch
- 4 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 Pck. Pizza-Tomatensauce
- 1 Pck. geriebener Pizzakäse
- Kirschtomaten
- Mais
- Eine orangene Paprika
- Eine grüne Paprika oder Brokkoli
- Eine rote Zwiebel



Als Erstes bereitest du den Pizzateig zu. Fülle dafür 250 ml Milch, 2 EL Öl und 1 TL Salz in eine große Rührschüssel.



Vermische 400 g Mehl und 4 TL Backpulver in einer zweiten Schüssel.



Gib einen Teil des Mehls in die Rührschüssel zu der Milch-Mischung.



Verknete Mehl und Milch mit Knethaken, bis eine einheitliche Masse entsteht.



Gib das restliche Mehl hinzu und verknete mit den Knethaken alles zu einer gleichmäßigen Masse.



Knete den Teig abschließend mit den Händen gut durch.



Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus, sodass er auf ein Backblech passt. Dafür eignet sich ein Nudelholz.



Leg den ausgerollten Pizzateig auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist.



Streiche die Tomatensauce auf den Pizzateig.



Verteile den geriebenen Käse auf der mit Sauce bestrichenen Pizza.



Für den Regenbogenbelag halbiert du die Kirschtomaten und schneidest die orange und grüne Paprika sowie die Zwiebel in Rechtecke.



Lege nun den Belag in Ringen auf die Pizza, sodass ein Regenbogen entsteht. Die fertig belegte Pizza muss für 15 Minuten auf 240 Grad Ober- und Unterhitze im Ofen backen.



Gut gemacht!