

Regenbogenpizza mit Schinkenwölckchen

FÜR DEN TEIG BRAUCHST DU:

200 g Mehl
20 g frische Hefe
1 Teelöffel Zucker
Salz
2 Esslöffel Olivenöl
etwas Mehl für die Ausarbeitung

FÜR DEN BELAG BRAUCHST DU:

Schinkenblätter nach Belieben
schwarze Oliven, kernlos
10 Cocktailtomaten
1 gelber Paprika
1 grüner Paprika
250 g Mais aus der Dose
200 g Sauerrahm
Salz, Pfeffer, Knoblauch

UND SO GEHT'S:

Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen. Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Öl in eine Schüssel geben und alles miteinander vermischen. Etwas Wasser hinzufügen und gut durchkneten, bis der Teig schön glatt ist.

Teile den Teig in vier Portionen und rolle diese dünn aus. Lege die Teile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.



Alle Zutaten für den Belag in Stücke schneiden und wie bei einem Regenbogen darauflegen. Danach die Schinkenblätter wie Wolken drauf legen. Würze die Pizza nach Belieben.



Tipp: Du kannst noch Käse nach Wahl darauflegen. Wenn es schneller gehen soll, geht es auch mit Fertigteig. Somit hast du einen gesunden Snack für die nächste Kinderparty.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Eure Angelika Mühlbacher

