



Regenboog pizza

🕒 30 + 30 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de bodem

- 🍷 1 pak bruinbroodmix
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 1 el gedroogde oregano of Italiaanse kruiden
- 🍷 2 el bloem (om te bestuiven)

om te garneren

- 🍷 250 g broccoli (in kleine roosjes)
- 🍷 1 bakje cherry-/kerstomaatjes (gehalveerd)
- 🍷 2 oranje paprika's (in repen)
- 🍷 1 blikje mais (uitgelekt)
- 🍷 2 rode uien (grof gesnipperd)
- 🍷 2 gekookte bieten (in kleine blokjes)
- 🍷 8 el tomatensaus
- 🍷 2 bollen mozzarella (in dunne plakjes)
- 🍷 2 eetlepels olijfolie

MATERIAAL: bakplaat (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Bereid het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar vervang de boter door olie en voeg de oregano toe voor een lekker kruidige bodem.
2. Laat het deeg rijzen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Leg intussen alle groenten per kleur apart op een schaal.
4. Blancheer de broccoliroosjes 1 minuut in kokend water en laat uitlekken.

Bereiden

5. Verwarm de oven voor op 200°C.
6. Kneed het deeg nogmaals door en rol het op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een grote dunne lap.
7. Maak hiervan meerdere ronde pizza's of druk het deeg als 1 grote pizza uit op de bakplaat.
8. Bestrijk het deeg met de tomatensaus.
9. Verdeel de plakjes mozzarella erover en maak daarop met de groenten een regenboogpatroon.
10. Begin met de tomaatjes, dan paprika, mais, broccoli, rode ui en biet.
11. Bestrijk alle groenten en de randen van het deeg met wat olijfolie en bestrooi met een beetje zout en peper.
12. Bak de regenboogpizza circa 30 minuten onder in de oven.



Recept: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)