

Noch keine Idee, was es heute zum Mittagessen geben kann? Dann haben wir für euch eine Idee, wie ihr am Tisch ordentlich Fahrt aufnehmen könnt. Heute gibt es nämlich das

## **PIZZA-BIKE**

zum Essen. Lass dir dazu am Besten von einem Erwachsenen helfen.

### Zutaten und Material

#### **Für den Pizza-Teig**

- 400 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 EL Olivenöl
- 300 ml warmes Wasser (nicht heiß!)
- 1,5 TL Zucker

#### **Für die Fahrrad-Schablone**

- Unsere Fahrrad-Schablone (am Ende der Anleitung)
- Schere
- 3 Blatt Papier (DIN A4)
- Drucker

#### **Für den Belag**

- Pizza-Tomaten-Soße
- Gemüse, das du magst (Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Pilze,...)
- Pizza-Käse

## Zubereitung

Als erstes bereitest du den Pizza-Teig vor.

1. Mehl, Salz und Hefe in einer großen Schüssel verrühren.



2. Zucker in warmes Wasser rühren. Das Wasser darf nicht zu heiß sein!



3. Das Zuckerwasser und das Olivenöl mit in die Schüssel geben.



4. Mit einem großen Löffel alles zu einem groben Teig verrühren. Vielleicht musst du etwas mehr Mehl dazugeben, wenn der Teig zu sehr klebt.



5. Etwas Mehl auf deine Arbeitsfläche streuen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und für 4 Minuten kräftig kneten.



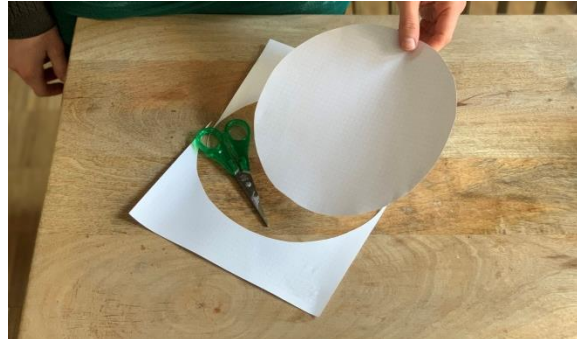
6. Dann den Teig zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel geben.



7. Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und an einen warmen Ort stellen.

# Fahrrad-Pizza

Während der Teig eine halbe Stunde ruht, bereitest du die Schablone vor. Drucke unsere Vorlage aus. Das Blatt mit dem großen Kreis ist die Vorlage für unsere Räder. Das andere Blatt ist der Rahmen, der Lenker und der Sattel. Schneide alles an der Linie aus.



So werden die einzelnen Fahrradteile später zusammengesetzt:



Nun kannst du schon mal das Gemüse klein schneiden. Wenn du zum Beispiel Paprika in schmale Streifen schneidest, kannst du damit die Speichen auf den Fahrradrädern machen.



Jetzt geht es mit dem Teig weiter. Bestreue deine Arbeitsfläche wieder mit Mehl, damit sich der Teig später gut lösen kann. Rolle den Teig darauf dünn aus. Jetzt leg die Schablonen nacheinander auf den ausgerollten Teig. Mit einem Messer fahre an den Rändern entlang, lass dir hier von einem Erwachsenen helfen. Zu zweit geht es einfacher! Einer hält die Schablone fest, der andere schneidet mit dem Messer. Die Schablone mit dem großen Kreis musst du zweimal ausschneiden. Ein Fahrrad hat ja zwei Räder!



Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Lege die einzelnen Teile auf ein Backblech mit Backpapier. Ziehe die einzelnen Teile in Form, damit sie auch in der richtigen Form gebacken werden.



Sie passen nicht auf ein Backblech. Ordne sie auf zwei Blechen so an, dass sie gut gebacken werden können. Du kannst sie dann später als Fahrrad zusammenlegen

Nun die einzelnen Teile nach Lust und Laune mit der Tomatensoße bestreichen, mit Gemüse belegen und etwas Käse bestreuen. Zum Schluss noch etwas Salz und Pfeffer darauf. In den Ofen damit und für etwa 10-12 Minuten backen.



Wir wünschen guten Appetit!

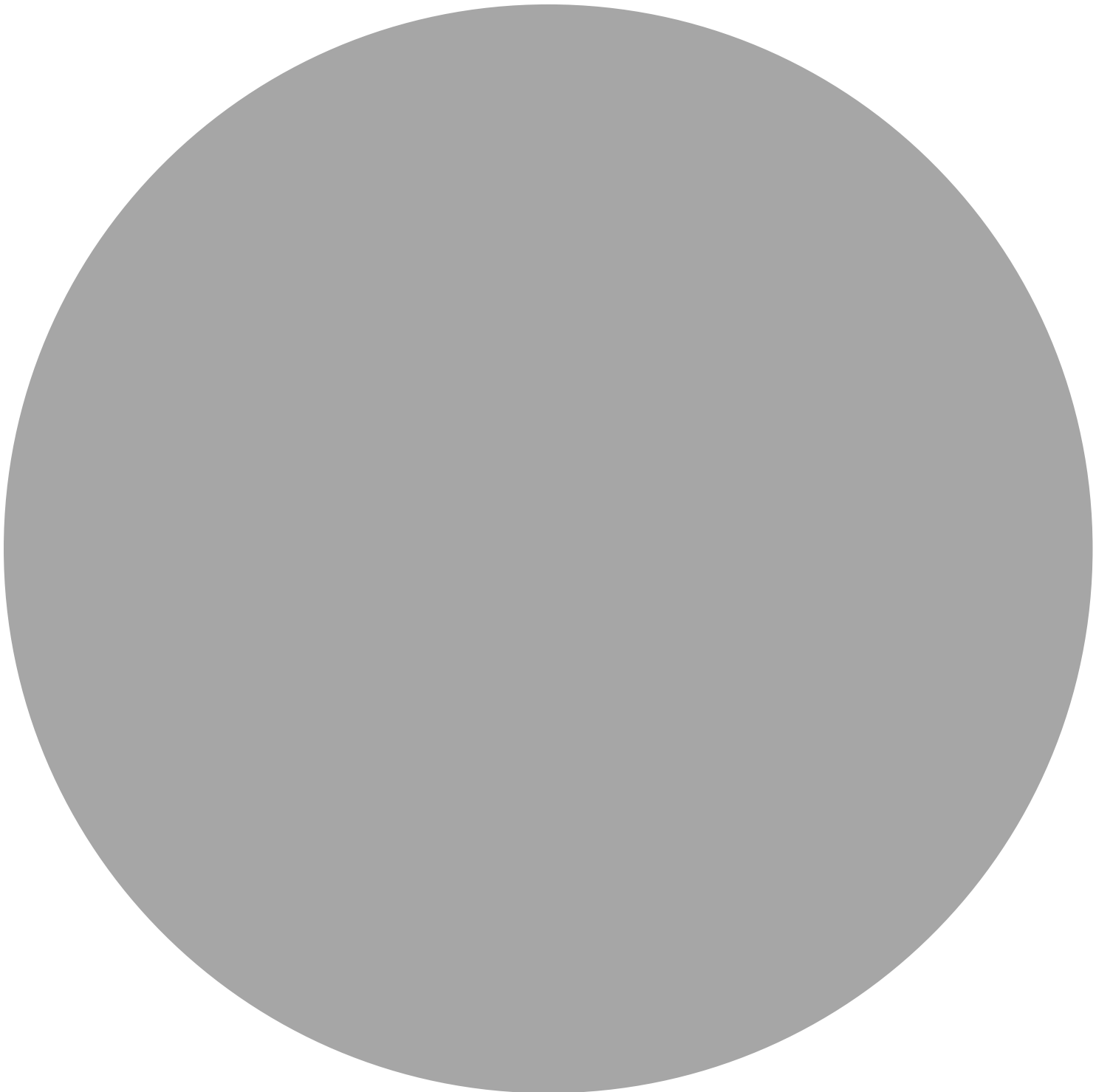


Wenn noch Teig übrig ist, kannst du ja noch weitere Fahrräder daraus formen.  
Probiere es einfach aus!

Auf der nächsten Seite findest du die Schablonen.

# Fahrrad-Pizza

2x ausdrucken (oder 1x ausdrucken und diese Schablone 2x verwenden)



# Fahrrad-Pizza

