

PIZZA DOLCE

mit Nuss-Nougat-Creme, Erdbeeren & Mandelblättchen

Exklusiv

H LIVE



ZUBEREITUNG

Den Pizzateig 2 Stunden vor Zubereitung aus der Kühlung nehmen und abgedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit Belag vorbereiten.

Den Backofen am besten samt Pizzastein, falls vorhanden, auf höchste Stufe Umluft vorheizen. In einer kleinen Pfanne auf mittlerer Stufe ohne Zugabe von Fett die Mandelblättchen goldbraun anrösten. Danach beiseitestellen. Das Grün der Erdbeeren entfernen und die Beeren in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Eine Portion Pizzateig etwa 30 cm breit zu einem Pizzaboden verarbeiten und im Backofen knusprig backen. Danach direkt mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und mit Erdbeeren sowie Mandelblättchen dekorieren. Mit der zweiten Pizza genauso verfahren.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

2 Portionen Pizzateig à 300 g
100 g Nuss-Nougat-Creme
150 g Erdbeeren
50 g Mandelblättchen

UTENSILIEN

Pizzastein, Schneidebrett, Messer, Pizzaschaufel, kleine Pfanne