

Schokopizza mit Bananen & Erdnüssen



Gesamtzeit
1 Stunde



Schwierigkeit
Einfach

Eiweiß 16.8 g Fett 46.9 g
Kohlenhydrate 82.2 g

Zubereitung

- 1 Für den Teig Mehl, Haselnüsse, Hefe, Salz und 2 EL Zucker in einer Schüssel vermischen. Olivenöl zu der Mehl-Mischung geben. Milch erwärmen, langsam zugießen und alles zu einem festen, nicht klebrigen Teig verkneten. Mit den Händen nochmals gut durchkneten. Den Teigball in eine Schüssel legen und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. An einen warmen Ort stellen und mindestens 30 Minuten gehen lassen (der Teig sollte sein Volumen verdoppeln).
- 2 Währenddessen die weiße Schokolade in feine Späne hobeln. Bananen in dünne Scheiben schneiden und Erdnüsse grob hacken.

Zutaten für 8 Portionen

300 g Weizenmehl Type 405
200 g gemahlene Haselnüsse
1 Packung(en) Trockenhefe
1 Prise(n) Salz
4 EL Zucker
2 EL Olivenöl
250 ml Milch
250 g Nuss-Nougat-Creme
100 g ungesalzene Erdnüsse
2 Bananen
200 g weiße Schokolade
50 g gehackte Pistazienkerne

3 Den Hefeteig in 2 gleichgroße Portionen aufteilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca 1 cm dick rund ausrollen, dabei einen Rand formen. Mit einer Gabel mehrfach kleine Löcher in die Oberseite der Teigfladen stechen und sie auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Ofen (200 °C) ca. 10 Minuten braun backen.

4 Die Pizzaböden aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit der Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Bananenscheiben, Erdnüsse, Pistazien und Schokoraspel darauf verteilen und servieren.

□