

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, den 11.01.2022

Nougat-Schokoladen-Pizza

Für 2-4 Stück

Zutaten:

Für den Pizzateig:

60 ml Milch
25 g Butter
30 g Zucker
1/4 Würfel frische Hefe
125 g Weizenmehl (Type 405)
1 Eigelb (Größe M)

Für den Belag:

100 g Schokolade (übrige Nikoläuse)
100 g Nougat oder Nougatpralinen
100 g Schlagsahne
Nüsse, Trockenfrüchte, kandierte Früchte zum Dekorieren
Weiße Schokolade

Außerdem:

Backblech
Backpapier
1 Eigelb (Größe M) zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Für den **Pizzateig** Milch, Butter und Zucker in einem Topf auf dem Herd ganz leicht erwärmen, in eine große Schüssel geben und mit der Hefe verrühren. Mehl und Eigelb zugeben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Teig von Hand wie einen Pizzaboden auf dem vorbereiteten Backblech ausbreiten (Durchmesser ca. 24 cm bis 26 cm). Dabei den Rand etwas dicker lassen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.
4. Pizza im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 10 Minuten backen. Danach den Pizzaboden auskühlen lassen.
5. Für den Belag die Schokolade grob zerkleinern und mit dem Nougat in eine Schüssel geben. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, zur Schokolade geben und mit einem Silikonschaber glatt rühren.
6. Nougatmischung mit einer Schöpfkelle auf dem gebackenen Pizzaboden verstreichen und wie eine Pizza mit Nüssen, Trockenfrüchten, kandierten Früchten etc. dekorieren.
7. Weiße Schokolade am besten mit einem Sparschäler direkt über die Pizza hobeln.