



Schokopizza selberrnachen



Zutaten

Menge

350 g	Mehl
50 g	Kakaopulver
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Trockenhefe
2 EL	geschmacksneutrales Öl
210 ml	lauwarmes Wasser
6 EL	Nuss-Nougat-Creme
4 EL	weiße Schokotröpfchen
4 EL	Zartbitter-Schokotröpfchen
4 EL	Vollmilch-Schokotröpfchen

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Gehzeit + 15 Min. Backzeit

pro Portion: 3178 kJ, 759 kcal, 120 g Kohlenhydrate, 15,6 g Eiweiß, 27,2 g Fett, 2,9 mg Cholesterin, 8,35 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Pizza und Schokolade gehören definitiv zu unseren Lieblingspeisen. Deshalb konnten wir nicht widerstehen und haben beides einfach kombiniert und eine leckere Schokopizza gebacken. Der Pizzaboden wird mit Kakao vermengt und anschließend mit Nuss-Nougat-Creme bestrichen und mit ganz viel Schokolade belegt. Super schokoladig! Probier's einfach selbst aus!

Step 1:

Für den Schoko-Pizzateig gibst du das Mehl, das Kakaopulver, den Zucker, das Salz, die Hefe, das Öl und das Wasser in eine große Schüssel und verknetest alles zu einem glatten Hefeteig.

Step 2:

Dann den Teig abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Er sollte sich verdoppelt haben.

Step 3:

Nun den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Pizzateig in zwei Portionen aufteilen und mit etwas Mehl zu zwei Pizzen ausrollen.

Step 4:

Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Nuss-Nougat-Creme auf den beiden Schoko-Pizzen verstreichen. Dann die Schokotropfen aufstreuen und die Pizzen für 15 Minuten im Ofen knusprig backen.