

[SWEET PIZZA]

Pizza ist nicht deftig, auch süß macht sie was her. Diese Variante macht Groß und Klein gleichermaßen Spaß.

Zutaten

- ✦ [für 4 Personen]
- ✦ 20g Hefe (oder 1,5 EL Trockenhefe)
- ✦ 3 EL Zucker
- ✦ 1 Prise Salz
- ✦ 60ml Milch
- ✦ 80ml Wasser, lauwarm
- ✦ 150g Weizenmehl
- ✦ 150g Dinkelmehl
- ✦ 1 Vanilleschote
- ✦ 50g Mascarpone
- ✦ 30g Zartbitterschokolade
- ✦ 150g gemischte Früchte (Himbeeren, Erdbeeren, Schwarzebeeren)
- ✦ Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung :

- 1_** Vermische die Hefe mit Wasser, Milch, 1 EL Zucker und Salz. Gib dann das Mehl dazu und vermische alles zu einem Teig. Knete den Teig bis er weich und elastisch ist. Gib den Teil in eine Schüssel und lasse ihn 45 bis 60 Minuten gehen.
- 2_** Heize den Grill auf ca. 200 °C vorheizen und lege den Pizzastein auf. Der Pizzastein sollte zu Beginn direkte Hitze bekommen und beim Auflegen der Pizza nur mehr indirekte Hitze.
- 3_** Halbiere die Vanilleschote der Länge nach und kratze das Mark heraus. Verrühre es mit Mascarpone und 2 EL Zucker.
- 4_** Forme zwei Pizza aus dem Teig (mit der Hand). Bestreiche die Pizzas mit der Creme und gib die Früchte drauf. Gib etwas geriebene Schokolade drauf und lege sie auf den Pizzastein
- 5_** Backe die Pizza für ca. 6 bis 8 Minuten goldbraun und knusprig.
- 6_** Zum Abschluss garniere noch mit etwas Staubzucker und einigen frischen Früchten.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

1 Stunde 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 6-8 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt / indirekt

Getränkeempfehlung:

Apfelsaft – Pinova von Kohl



**JEDEN DIENSTAG UND SAMSTAG
UM 11 UHR**