

Süße Pizza vom Grill

4 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Pizzateig:

300 g Universalmehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
140 ml Milch
25 ml Wasser
Dr. Oetker Madagaskar Bourbon
Vanille Paste
3 KL Braunzucker
1 Prise Salz
1 Dotter (Größe M)

Zum Bestreichen:

Milch

Zum Bestreichen und Belegen:

Marmelade nach Wahl (Erdbeer
oder Kirsche)
gemischtes Obst nach Wahl
100 g Zartbitter-Kuvertüre
100 ml Schlagobers

Zum Bestreuen:

100 g weiße Schokospäne
1 Pck. Dr. Oetker Pistazien
gehackt

1 Pizzateig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und ca. 10 Min. mit dem Handmixer (Knethaken) langsam zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.

2 Den Teig in 125 g-Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln ca. 30 Min. zugedeckt gehen lassen. Die Teigkugeln nicht zu dünn ausrollen und zu Pizzen formen. Die geformten Pizzateige nochmals ca. 10 Min. gehen lassen.

3 Die Teige mit Milch bestreichen und **am heißen Pizzastein am Grill bei 180 - 200 Grad ca. 15 Min. goldgelb ausbacken**.

4 Zum Bestreichen und Belegen:

Die noch heißen Pizzaböden mit Marmelade bestreichen und mit Obst belegen.

5 Kuvertüre mit Schlagobers unter Rühren erwärmen bis eine sämige Konsistenz entsteht. Die Schokosoße auf den Pizzen verteilen.



⑥ **Zum Bestreuen:**

Die Schokspäne auf den Pizzen verteilen und die Pistazien aufstreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Marmelade kann man auch glatt gerührte Mascarpone aufstreichen.

