



© Ferrero, 2017

STRIKKEN VAN PIZZADEEG MET NUTELLA®

Pizza / Sandwich | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feesten

👨🍳👩🍳👧 | 45 minutes ⌚ | 📖📖📖

Aantal: 12 stuks

Portie: 1 pizzadeegstrik

INGREDIËNTEN

- 1400 gr. diepvriespizzadeeg
- 115 gr. suiker
- 1 groot ei
- 115 ml. halfvolle melk
- 115 gr. bloem, om het werkblad te bestuiven
- 115 gr. griesmeel
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Laat het diepvriespizzadeeg 's nachts in de koelkast ontdooien.

Rol het pizzadeeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot een rechthoek van 5 mm dik, 15 cm lang en 12 cm breed.

Snij het pizzadeeg in de breedte in 4 reepjes van ongeveer 2,5-4 cm.

Maak van elk reepje een eenvoudige strik.

Klop een mengsel van het ei met de melk.

Bestrijk hiermee elke pizzastrik.

Bestrooi elke pizzastrik rijkelijk met grove suikerkristallen.

Laat de pizzastrikken rusten tot ze verdubbeld zijn in grootte.

Doe de pizzastrikken op een pizzaschep die licht met griesmeel bestoven is.

Doe de pizzastrikken in een op 220 °C voorverwarmde pizzasteen/-oven.

Bak gedurende 10-12 minuten op 220 °C, of tot ze goudbruin kleuren.

Laat de pizzastrikken afkoelen tot op kamertemperatuur en werk af met Nutella®.