



© Ferrero, 2017

LAZOS DE MASA DE PIZZA CON NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Vegetariano | Media mañana / Brunch | Merienda | Todo el año | Banquete

👤👤👤 | 45 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Para: 12 raciones

Porción: 1 lazo de masa de pizza

INGREDIENTES

- 1400 g de masa de pizza congelada
- 115 g de azúcar
- 1 huevo grande
- 115 ml de leche al 2 % de grasa
- 115 g de harina para espolvorear
- 115 g de harina de sémola
- 170 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Descongele las bolas de masa de pizza durante la noche en el frigorífico.

Sobre una tabla de cortar espolvoreada con harina, amase la masa de pizza hasta conseguir una forma rectangular de 5 mm de espesor, 15 cm de largo y 15 cm de ancho.

Corte la masa de pizza siguiendo la anchura en 4 cintas de entre 2,5 y 4 cm.

A continuación, entrelace las cintas para formar nudos. Prepare el barniz de huevo batiendo el huevo y la leche.

Pinte los nudos de pizza con la mezcla. Esparza generosamente azúcar en cristales sobre cada nudo.

Deje reposar los nudos de pizza hasta que dupliquen su tamaño. Coloque los nudos de pizza sobre una pala para pizza previamente espolvoreada con harina de sémola.

Meta los nudos en un horno/piedra para pizza que se haya precalentado previamente a 220 °C.

Hornee a 220 °C durante 10-12 minutos o hasta que se doren.

Deje enfriar los nudos hasta que queden a temperatura ambiente y, a continuación, adórnelos con Nutella®.