NŒUDS DE PÂTE À PIZZA AU NUTELLA®

Pizzas/Sandwichs | Pause du matin | Moment de la journée | Toute l'année | Banquet

| 45 minutes |

Nombre de portions : 12
Portion individuelle : 1 nœud de pâte à pizza

INGRÉDIENTS

- 1 400 g de pâte à pizza congelée
- 115 g de sucre
- 1 gros œuf
- 115 ml de lait à 2 %
- 115 g de farine à saupoudrer
- 115 g de farine de semoule
- 170 g de Nutella®

PRÉPARATION

Pendant la nuit, faites décongeler les boules de pâte à pizza congelées dans le réfrigérateur.

Sur une planche à découper farinée, déroulez la pâte à pizza pour obtenir une forme rectangulaire de 15 cm de longueur, 11,5 cm de largeur et 5 mm d'épaisseur.

Découpez la pâte à pizza dans le sens de la largeur en 4 bandes d'environ 4 cm.

Puis nouez simplement chacune des bandes de pâte à pizza pour former un nœud.

Préparez une dorure à l'œuf en mélangeant l'œuf et le lait avec un fouet. Badigeonnez chaque nœud de pâte à pizza de la dorure d'œuf.

Saupoudrez généreusement chaque nœud de pâte à pizza de cristaux de sucre à gros grains. Laissez les nœuds de pâte à pizza reposer jusqu'à ce qu'ils doublent de taille.

Placez les nœuds de pâte à pizza sur une planche à pizza qui a été légèrement saupoudrée de farine de semoule.

Placez les nœuds sur une pierre/dans un four à pizza préchauffé à 220 °C. Cuisez à 220 °C pendant environ 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit brun doré.

Laissez les nœuds de pâte à pizza refroidir à température ambiante, puis recouvrez-les d'un filet de Nutella®.

NUTELLA® est une marque déposée de Ferrero SpA. L'utilisation de NUTELLA® dans la préparation d'autres recettes ne confère pas automatiquement le droit d'utiliser la marque NUTELLA®. Une telle utilisation n'est autorisée par FERRERO S.p.A. que dans les limites et les conditions indiqués dans le document disponible dans la rubrique « Conditions d'usage de la marque NUTELLA® ».