



© Ferrero, 2017

NODINI DI PIZZA CON NUTELLA®

Pizza / Panini | VEGETARIANO | BRUNCH | MERENDA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👩🍳👩🍳👩🍳 | 45 minutes ⌚ | 🍷🍷🍷

Dosi per: 12 porzioni

Porzione: 1 nodo

INGREDIENTI

- 1,4 kg di impasto per pizza
- 115 g di zucchero
- 1 uovo grande
- 115 ml di latte parzialmente scremato
- 115 g di farina per la spianatoia
- 115 g di farina di semola
- 170 g di Nutella®

PREPARAZIONE

Scongela l'impasto per pizza mettendolo per una notte nel frigorifero.

Sulla spianatoia infarinata, stendi l'impasto per pizza in modo da ottenere rettangoli alti circa mezzo centimetro, lunghi circa 16 cm e larghi circa 11 cm.

Taglia i rettangoli di impasto per la pizza in 4 strisce larghe circa 4 cm. Con ciascuna striscia, crea un nodo veloce e semplice.

Usando la frusta, emulsiona l'uovo con il latte e poi spennellalo sui nodi di impasto.

Spargi una dose generosa di zucchero non raffinato su ciascun nodo.

Lascia riposare i nodi finché le loro dimensioni non saranno raddoppiate, poi disponili su una pala per pizza leggermente spolverata con farina di semola.

Metti i nodi nel forno preriscaldato a circa 220 °C. Cuoci per circa 10-12 minuti, o comunque finché i nodi non saranno ben dorati.

Lascia raffreddare i nodi a temperatura ambiente e poi decorali con Nutella®.