



© Ferrero, 2017

PIZZADEEGVARIATIES MET NUTELLA®

Pizza / Sandwiches | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👩🍳👩🍳👩🍳 | 45 minuten ⌚ | 🍳🍳🍳

Hoeveelheden: 12

Porties: 1 pizzadeegvariatie

INGREDIËNTEN

- 1400 gr. bevroren pizzadeeg
- 115 gr. suiker
- 1 groot ei
- 115 ml. 2% melk
- 115 gr. meel, voor besprenkeling
- 115 gr. griesmeel
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Bewaar de bevroren pizzadeegballen een nacht in de vriezer. Rol elke pizzadeegbal 5 mm. dik uit op een snijplank van bloem in een rechthoekige vorm van 15 cm. Snijd de 15 cm. brede rechthoekig gevormde pizzadeeg in stroken van 2,5-4 cm. Doe dan simpelweg elk stukje van de pizzadeegstroken in een snelle knoop. Bereid een eiermix door het ei en melk kloppend samen te voegen. Doe dat voor iedere pizzaknoop. Besprenkel suiker royaal op iedere pizzaknoop. Laat de pizzaknopen staan totdat ze dubbel zo groot zijn. Plaats de pizzaknopen op de pizzaplaat die lichtjes bestrooid is met griesmeel. Schuif de pizza knopen op een op 220°C voorverwarmde pizzasteen/oven. Bak op 220°C 10-12 minuten lang of totdat het goudbruin is. Laat de pizzaknopen afkoelen op kamertemperatuur en besprenkel met Nutella®.