



ovomaltine

PIZZA MIT BANANE

OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie
Snack



Schwierigkeit
leicht



Portionen
4 bis 6



Zubereitungszeit
<30 Minuten

Lust auf etwas Süßes aber auch auf Pizza? Dann mach doch einfach eine Pizza ohne Tomatensauce, dafür mit Ovomaltine Crunchy Cream!

Zutaten

400 g Mehl
30 g Hefe
2 EL Zucker
1 Prise Salz
2 EL neutrales Pflanzenöl
etwas Mehl
4 reife Bananen
50 g geschälte Pistazienkerne
50 g Bananenchips
8 EL Ovomaltine Crunchy Cream

Tipp

Wer mag, verteilt mit den Bananen noch ein paar Heidelbeeren oder Himbeeren auf den Pizzen und sprenkelt ein wenig Schokoladensauce (aus dem Glas) darüber.

Zubereitung

- ★ Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Hefe mit 1 TL Zucker in 280 ml lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Vorteig 15 Min. an einem warmen Ort ohne Zugluft gehen lassen.
- ★ Den übrigen Zucker, eine Prise Salz und das Öl hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Hefeteig zur Kugel formen, mit Mehl bestäuben und in der Schüssel zugedeckt 45 Min. gehen lassen.
- ★ Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig in 4 bis 6 Stücke teilen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu runden Fladen ausrollen und mit den Händen zu Pizzen formen. Auf die Bleche legen und jeweils in der Mitte mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit der Teig hier nicht zu stark aufgeht. Die Pizzaböden in jeweils 10 bis 12 Min. goldbraun backen.
- ★ Inzwischen die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Pistazien grob hacken. Die Pizzen herausnehmen und noch warm mit Ovomaltine Crunchy Cream bestreichen. Bananenscheiben darauf verteilen, Pistazien aufstreuen und ein paar Bananenchips darüberbröseln.

Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Cream

