

Édes pizza

Fenséges kényeztetés

kb. 16 szelet



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

350 g búzaliszt

1 tasak Dr. Oetker Expressz

Élesztő

75 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

1 db tojás (M-es)

150 ml tej

A tetejére:

kb. 1000 g vegyes gyümölcs (pl. bogyós gyümölcs)

150 g 20%-os tejföl (vagy zsírosabb)

1 db tojás (M-es)

25 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

A díszítéshez:

kb. 50 g fehér csokoládé

1 Előkészítés:

A gyümölcsöt megmossuk, megtisztítjuk, szemezzük és esetleg kisebb darabokra vágjuk. A tepsit sütőpapírral béleljük (kb. 30x40 cm), a sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

Kelt tészta: A lisztet az élesztővel keverőtálban alaposan elkeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, majd az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) kb. 2 perc alatt sima tésztává dagasztjuk. A tésztát két részre osztjuk és golyókat formázunk belőle. Az egyik golyót a tepsiben nagy ovális formává nyújtjuk vagy a kezünkkel szétnyomkodjuk.

Tetejére: A zsíros tejfölt, a tojást, a cukrot és a vanillincukrot összekeverjük, és a felét elkenjük a tésztán.



A gyümölcs negyedét elosztjuk rajta, a süteményt a sütő középső részébe toljuk és megsütjük.



Alsó és felső sütés: 180 °C
Légkeveréses: 160 °C
Sütési beállítás: Középre
sütés: kb. 25 - 30 perc

Közben előkészítjük a második pizzát, rátesszük a maradék tejfölös feltétet és a gyümölcs negyedét, végül megsütjük.

Díszítés: A pizzákra sütés után rögtön rátesszük a maradék gyümölcsöt. A fehérchokoládét apró darabokra törjük vagy forgáccsá reszeljük, és tálalás előtt a pizzákon elosztjuk.

Tip from the Test Kitchen

- Ha a pizzát egzotikus gyümölcsökkel rakjuk meg, pl. ananással vagy kivivel, szórjuk meg sütés után pl. kókuszchipsszel.
- Ha nincs két tepsink, a második pizzát sütőpapíron is előkészíthetjük.
- Elkészíthetjük fagyasztott, bogyós gyümölccsel is (a gyümölcsöt lecsepegtetés után mérjük ki.)