



Die Haselnuss zum Glück

Nuss-Sirup Pizza (mit Grobe Nuss und Süsse Nuss)

Pizza Teig:

250g Mehl

1,5 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Hefe

3 Ess-Löffel Olivenöl

Wasser

Füllung:

5 Esslöffel Süsse Nuss

125g Grobe Nuss

Zubereitung:

Mehl, Hefe, Zucker gut vermischen – in die Mitte der Masse, Oliven-Öl hinzufügen – und solange den Teig verrühren und Wasser hinzufügen bis die Konsistenz sich wie ein „Ohrläppchen“ anfühlt – 5 Minuten Teig ruhen lassen – auf dem Tisch etwas Mehl bestreuen – Teig mit Walze ausrollen auf Teigdicke von ca. 2cm – ausge-rollten Teig auf mit Backpapier ausgelegtem Blech platzieren – Teigrand mit etwas Wasser befeuchten und einen Pizza-Rand zaubern – in einen auf 220 Grad vorgeheiztem Ofen ca. 10 Minuten backen.

Süsse Nuss auf der Pizza verteilen – danach (wie Parmesan) die Grobe Nuss auf der Pizza verteilen.

