

Schoko Pizza

Mit dem Rezept für eine leckere Schoko-Pizza begeisterst du garantiert jeden Schokoladenliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

für den Teig

| | |
|---------------|---------------------------|
| 1.5 EL | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 0.5 Packungen | Trockengerm (Trockenhefe) |
| 75 ml | Wasser (lauwarm) |
| 125 g | Mehl |
| 1.5 EL | Kakao |

für den Belag

| | |
|------|------------------------|
| 1 EL | Nutella |
| 1 EL | Schokotropfen (dunkle) |
| 1 EL | Schokoraspeln |
| 1 EL | Schokotropfen (weiße) |

Zubereitung

1. Zuerst den Teig für unsere **Schoko-Pizza** herstellen. Dazu Zucker, Salz und Trockengerm mit lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl mit Kakao vermischen, in eine Rührschüssel geben. Dann die gelösten Bestandteile hinzufügen und alles gut durchkneten. Den Teig eine Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Nach der Gehzeit das Backrohr auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Jetzt den Teig rund zu einem Pizzaboden ausrollen. Um unseren Pizzaboden blindbacken zu

können, benötigen Backpapier, getrocknete Hülsenfrüchte oder Reis. Den Boden auf das Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier abdecken und mit den Hülsenfrüchten beschweren.

3. Den Pizzaboden für zirka 12 Minuten auf unterster Schiene im Ofen backen und anschließend abkühlen lassen.
4. Jetzt die Schoko Pizza belegen, zunächst mit Nutella bestreichen, dann mit Schokoraspeln und Schokotropfen belegen. Vor dem Verzehr nochmals bei 200 °C überbacken, bis die Schokolade geschmolzen ist. Heiß servieren und genießen.

Tipp