

Süße Frühstückspizza mit Joghurtsauce

Zutaten für 1 Pizza:

Teig

150 ml Weihenstephan Milch (z.B. 1,5 % Fett)
1/2 Würfel frische Hefe
50 g Zucker
250 g Mehl
150 g Granola
1 Prise Salz

Weißer Schokoladencreme

70 g weiße Schokolade
125 g Weihenstephan Joghurt mit 3,5% Fett
weiße Schokoladenraspeln
Blaubeeren

Dunkle Schokoladencreme

70 g Zartbitterschokolade
125 g Weihenstephan Joghurt mit 3,5% Fett
2 EL Nuss-Nougat-Creme
1 Banane
dunkle Schokoraseln

Kokoscreme

125 g Weihenstephan Joghurt mit 3,5% Fett
10 g Kokosraseln
Himbeeren
Kokosraseln

Erdnusscreme

125 g Weihenstephan Joghurt mit 3,5% Fett
2 EL Erdnussbutter
gesalzene Erdnüsse

Zubereitung

Für die Pizza die Milch ganz leicht erwärmen (nicht kochen!) und die Hefe zusammen mit dem Zucker darin auflösen. Das Mehl mit der Granola und dem Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, das Hefegemisch hinzugeben und mit etwas Mehl vom Rand vermengen. Mit einem Tuch abdecken und für 15 Minuten an einem warmen Ort (ca. 30-35°C) gehen lassen. Anschließend alles gut miteinander verkneten (ca. 10-15 Minuten lang) und noch einmal mindestens eine Stunde – bzw. bis sich das Volumen verdoppelt hat – gehen lassen. Nun den Backofen auf 200°C vorheizen, noch einmal alles verkneten, zu einer runden Form ausrollen und rundherum einen typischen Pizzarand formen. Wer mag, kann die Pizza auch noch mit einem verquirlten Ei bestreichen. Auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Währenddessen die verschiedenen Cremes zubereiten. Für die weiße Schokoladencreme die weiße Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die flüssige weiße Schokolade nach und nach unter ständigem Rühren zu dem zimmerwarmen Joghurt geben. Für die dunkle Schokoladencreme die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen und mit der Nuss-Nougat-Creme und dem Joghurt vermengen. 125 g Joghurt mit Kokosraspeln vermischen für die Kokoscreme und den restlichen Joghurt mit der Erdnussbutter für die Erdnusscreme.

Auf die nur noch leicht warme Pizza die verschiedenen Cremes verstreichen. Auf der weißen Schokoladencreme Blaubeeren und weiße Schokoladenraspeln, auf der dunklen Creme Bananenscheiben und dunkle Schokoladenraspeln, auf der Kokoscreme Himbeeren und Kokosraspeln und auf der Erdnusscreme noch ein paar Erdnüsse verteilen. Anschneiden und genießen!

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Niveau: mittel