thermomix

# ΓΛΥΚΙΑ ΠΙΤΣΑ ΜΕ ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

10 λεπτά 1 ώρα 5 λεπτά εύκολη 12 κομμάτια

## ΥΛΙΚΑ

**Ζύμη**
120 γρ. νερό
1 κ.γλ. μαγιά
200 γρ. αλεύρι φαρίνα
3 κ.σ καστανή ζάχαρη
20 γρ. ελαιόλαδο

**Φυστικοβούτυρο**
250 γρ. φιστίκια, καβουρδισμένα

**Συναρμολόγηση**
60 γρ. σιρόπι σφενδάμου (προαιρετικό)
80 γρ. chocolate chip
100 γρ. μπανάνα, κομμένη ροδέλες
50 γρ. αμύδαλα ασπρισμένα ή αμύγδαλα φιλέ

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

### Ζύμη

1. Βάλτε στον κάδο το νερό, τη μαγιά και θερμάνετε **3 λεπτά/37°C/ταχύτητα 2.**
2. Προσθέστε το αλεύρι, τη καστανή ζάχαρη, το ελαιόλαδο αναμείξτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5** και ζυμώστε **3 λεπτά/ταχύτητα στάχυ**. Μεταφέρετε σε ένα λαδωμένο μπολ, καλύψτε με πλαστική μεμβράνη και αφήστε να φουσκώσει για 30 λεπτά. Εν τω μεταξύ συνεχίστε με το φυστικοβούτυρο.

### Φυστικοβούτυρο

3. Προθερμάνετε το φούρνου στους 180°C**.** Καλύψτε 1 στρογγυλό ταψί για πίτσα διαμέτρου ∅30 εκ. με αντικολλητικό χαρτί και αφήστε στην άκρη.
4. Βάλτε στον κάδο τα φιστίκια και σοτάρετε **10 λεπτά/100°C/ταχύτητα 2**. Καθαρίστε τα τοιχώματα με τη βοήθεια της σπάτουλας.
5. Αλέστε **1 λεπτό/ταχύτητα 6**. Καθαρίστε τα τοιχώματα με τη βοήθεια της σπάτουλας.
6. Αλέστε ξανά **1 λεπτό/ταχύτητα 6.** Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.

### Συναρμολόγηση

7. Απλώστε τη ζύμη στο ταψί που έχετε ετοιμάσει. Απλώστε το φυστικοβούτυρο, περιχύστε με το σιρόπι σφενδάμου, γαρνίρετε με τα chocolate chip, την μπανάνα και τα ασπρισμένα αμύγδαλα.
8. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο (180°C) για 25 λεπτά. Σερβίρετε αμέσως.

## ΠΑΡΑΛΛΑΓΗ

Αν έχετε πλάκα ψησίματος πίτσας τότε μετά το βήμα 2 βάλτε την πλάκα στον φούρνο για 30 λεπτά στους 180°C. Καλύψτε την πλάκα με αντικολλητικό χαρτί, μεταφέρετε τη πίτσα στην πλάκα ψησίματος και ψήστε για 15 λεπτά στους 180°C.