

Mini-Pizza Frucotta



Mini-Pizza Frucotta

Zutaten Teig (ergibt ca. 30 kleine Pizzaböden):

50ml Milch

7g Hefe

15g Zucker

½ TL Salz

1 Ei

150g Mehl

25g Butter

Zutaten Pizza Belag (reicht etwa für 10 Pizzen):

200g Beeren, Pfirsich, Kirschen

400g Ricotta

100g Honig

60 g Schokoladenbackchips

60g Karamellbonbons gehackt oder Krokant

30g gehackte Pistazien

Zubereitung Teig:

- 1. Für den Teig die Milch leicht erwärmen (dann arbeitet die Hefe besser).*
- 2. Hefe zugeben und auflösen*
- 3. Ei zur Milch und Hefe geben und gut verrühren.*
- 4. Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und die Flüssigkeit in der Mitte zugiessen.*
- 5. Masse zu einem glatten Teig verarbeiten und am Ende die Butter unterkneten.*

- 6. Teig nun etwas ruhen lassen und anschliessend in 30 gleich grosse Stücke teilen.*

Zubereitung Pizza:

- 1. Früchte klein schneiden.*
- 2. Ricotta und Honig vermischen.*
- 3. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten (220 Grad) mit Pizzastein.*
- 4. Die Pizza-Böden auf den Pizzastein auf jeder Seite 2 Minuten vorgrillen (bei offenem Grill).*
- 5. Mit Ricotta-Honig Creme bestreichen und mit den Früchten belegen. Schokochips, Karamellbonbon oder Krokant und Pistazien darüber geben.*
- 6. In geschlossenem Grill ca. 3 Minuten fertig grillen.*