

# *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.*