

Brioche Sweet Pizza



Zutaten für 4 Personen

- 400g Briocheteig, über Nacht ruhen lassen
- 400g Vanille Patisseriecreme
- 400g Ricotta
- 200g frische Himbeeren
- 100g frische Brombeeren
- ½ Zitrone, Saft
- 50g Kristallzucker

Zubereitung

Teig vorbereiten: Den geruhten Teig auf bemehlter Oberfläche rund (20cm) zirka 1,5cm dick auswallen. Alternativ 4–5 kleine Teigronellen gleicher Dicke auswallen. Auf einem Blech etwa 1 Stunde an einem warmen Ort nochmals ruhen lassen.

Backofen auf 150°C (Umluft 140°C) zusammen mit einem Blech oder Pizzastein aufheizen.

Teig belegen: Patisseriecreme mit dem Ricotta gut vermischen und auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von mindestens 1cm frei lassen. Die Beeren darauf verteilen.

Backen und servieren: Die süsse Pizza auf dem heissen Blech oder Pizzastein 30–40 Minuten backen. Herausnehmen, den Zitronensaft darüber geben und mit dem Zucker bestreuen.