

Pizza – im Kugelgrill

13.09.2023

Teig:

- 1000g Pizzamehl
- 42g frische Hefe
- 12 Esslöffel Rapsöl
- 2 Teelöffel Salz
- 1 große Tasse lauwarmes Wasser

Belag:

- Passiertes Tomatenmark
- Geriebener Käse
- Gewürze
- Belag – Salami, Kochschinken, Thunfisch, Paprika, Pilze, Peperoni, Oliven, Zwiebeln

Teig zubereiten:

Pizzamehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine kleine Kuhle bilden. Die Hefe hinein bröseln und mit lauwarmem Wasser übergießen. Alles ca. 5 Minuten ruhen lassen.

12 Esslöffel Rapsöl, 2 Teelöffel Salz dazu geben und die ganze Masse mit den Händen kneten. Immer wieder etwas lauwarmes Wasser hinzugeben; der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Händen klebt.

Den Teig mit Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken und für ca. 30 Minuten an einen warmen Ort stellen. Wenn der Teig das doppelte Volumen erreicht hat, kann er weiterverarbeitet werden.

Pizza zubereiten:

Den Teig in acht gleich große Stücke teilen. Teigteile ausrollen und mit Tomatenmark bestreichen, etwas Käse, würzen mit Pfeffer, Salz und Pizzagewürz. Belegen nach Belieben mit Salami, Kochschinken, Thunfisch, Paprika, Pilze, Peperoni, Oliven, Zwiebeln

Zum Schluss noch mit etwas Käse bestreuen.

Grill auf ca. 400°C vorheizen.

Wichtig: der Pizzastein darf nicht direkt mit dem Feuer in Berührung kommen. Die Holzkohle so anordnen, dass nur außen Kohle liegt.

Pizza auf den Pizzastein schieben und in ca. fünf Minuten ist die Pizza fertig zum Essen.