

Pizza vom Grill

ca. 4 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

500 g Universalmehl
300 ml Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 EL Olivenöl
10 g Salz

Zum Bestreichen:

Olivenöl

Belag:

Tomatensoße
100 g Schinken
80 g Salami
Oregano
200 g geriebener Pizzakäse
Rucola

1 Germteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) ca. 15 Min. zu einem Teig verkneten.

2 Zum Bestreichen:

Den Teig zu einer Kugel formen, auf einen Teller geben und mit Olivenöl bestreichen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

3 Den Teig in 200 g-Portionen teilen und zu Kugeln formen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

4 Belag:

Die Teigkugeln auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, rund formen und beliebig belegen.

5 Die Pizzen auf **auf den vorgeheizten Pizzastein in den Grill geben und bei ca. 250 Grad einige Minuten (bis zum gewünschten Bräunungsgrad) grillen.**



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Pizzen können auch direkt auf dem Grillrost gebacken werden. Dazu die einzelnen Pizzen nicht zu dünn ausrollen, damit man sie noch hochheben kann. Eine Seite großzügig mit Olivenöl bepinseln. Die Pizza mit der geölten Seite auf den Grill legen und zügig belegen. Den Deckel des Grills schließen und die Pizza einige Minuten bis zum gewünschten Bräunungsgrad grillen.

