



VOM GRILL

Pizza auf Schamottstein oder Grillplatte

Eine Kreation der Food-Buddy's



Zubereitung für 2 Pizzen

Zutaten für Teig

- 250g Mehl
- 20 Frischhefe
- 1.5 dl lauwarmes Wasser
- 1TL Salz
- 2EL Olivenöl

Alle Zutaten zusammenführen, gut kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht, zu einer Kugel formen und ca. 2 Stunden auf das doppelte aufgehen lassen. Ein feuchtes Tuch über die Schüssel legen. Danach nochmals kneten und in 2 Kugeln formen. Dünn ausrollen.

Zutaten für die Sauce

- 1 Dose Bio Pelati ganze Tomaten (ca. 400g)
- 2EL Olivenöl
- 1EL Tomatenmark
- 1TL Zucker
- Salz & Pfeffer
- Verschiedene Italienische Kräuter

Olivenöl in eine Pfanne geben, Tomatenmark etwas anrösten Pelati, Zucker und Kräuter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten etwas mit einer Gabel zerdrücken Etwas 1 Stunde ganz leicht köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung

So wird gegrillt. Schamottstein auf den Grillrost geben und den Grill richtig aufheizen, bis der Stein richtig heiss ist. Man könnte sicher auch eine glatte Grillplatte verwenden. Wichtig: Es muss heiss sein. Jetzt der Trick. Pizzateig ohne Belag auf den mit Mehl bestäubten Stein geben. Ca 8-10 Min grillen, bis eine ganz leichte Färbung entsteht. Dann vom Grill nehmen. Sauce darüber geben und nach Gusto belegen. Danach nochmals für ca 10-12 Min auf den Grill geben. Finito.

Viel Spass beim Pizzagrillen. Sie ist der Hammer, knusprig und leicht. Der Ultrakick ist mit Holzkohle. Geschmacklich nicht zu toppen. Deine Gäste werden dir um den Hals fallen.

Food-Buddy

Ralph