



BBQ-Pizza

Zutaten für den Teig:

40 g	Hefe
800 g	italienisches Weizenmehl Typ 00
150 g	Hartweizengrieß
20 g	Salz
1 Prise	Zucker
500 ml	lauwarmes Wasser
30 ml	Olivenöl

Zubereitung des Teigs:

1. Hefe in lauwarmes Wasser geben und durch rühren auflösen
 2. Prise Zucker in das Wasser-Hefe-Gemisch geben
 3. Mehl in eine separate Schüssel geben und mit dem Hartweizengrieß vermengen
 4. Wasser-hefe-Zucker-Gemisch langsam in das Mehl unterrühren
 5. Salz und Olivenöl hinzufügen und verrühren
 6. Den entstandenen Teig für ca. 10 Minuten kneten bis der Teig glatt ist!
Das ist sehr wichtig, der Teig darf nicht mehr kleben, ansonsten länger / intensiver kneten
 7. Teig in Plastikbeutel (Gefrierbeutel o.ä.) füllen und diesen luftdicht verschließen. Ca. 1/3 des Volumens an Luft im Beutel lassen
 8. Teig nun 5 Stunden lang im Kühlschrank gehen lassen
 9. Fertig
-

Zutaten für die Sauce:

1 Dose	Tomaten, geschält (400g)
140 g	Tomatenmark
½ TL	Paprikapulver, süß
½ TL	Paprikapulver, rosenscharf

½ TL	Zucker
½ Zitrone	Nur den Saft der halben Zitrone
1 TL	Oregano
	Salz
	Pfeffer
	Chilliflocken
2 EL	Olivenöl
1 TL	Butter
1	Zwiebel feingehackt
1	Knoblauchzehe feingehackt
1	Lorbeerblatt

Zubereitung der Sauce:

1. Zwiebel schälen und kleinhacken
 2. Knoblauch schälen und kleinhacken
 3. Olivenöl und Butter in Pfanne geben und anheizen
 4. Knoblauch und Zwiebel glasig dünsten
 5. Lorbeerblatt einreißen und mit andünsten
 6. Tomaten aus der Dose (inklusive Saft) hinzugeben und klein stampfen
 7. Tomatenmark, Zitronensaft und alle Gewürze dazugeben
 8. Köcheln lassen bis ein Püree entsteht (Flüssigkeit verdampft)
 9. Fertig
-

Hinweise zum ausrollen des Teigs:

Damit der Teig nicht an der Pizzaschaufel / bzw. an der Zubereitungsfläche klebt, die Zubereitungsfläche **vor** dem ausrollen des Teiges mit ausreichend Weißengries bedecken (nicht an Gries sparen). Der Teig müsste dann gut rutschen und sich problemlos auf und von der Schaufel bewegen. Damit der Teig auch schön knusprig wird, sollte er schön dünn ausgerollt werden.

Grill vorbereiten und Pizza backen:

1. Grillbriketts anzünden via Anzündkamin o.ä.
2. Glühende Briketts an einer Seite (gegenüber der Ringöffnung / Unterhalb der Pizzabande) in den Grill geben
3. Pizzastein auf Grillrost platzieren und Ring aufsetzen, Deckel schließen
4. Pizzastein vorheizen (ca. 30 Min) besser ist es diesen bereits vorher vorzuheizen (im Backofen oder während die Briketts sich entzünden)
5. Bevor die Pizza eingeführt wird, kleine Holzscheite auf die glühende Kohle geben und warten bis sich diese entzündet haben
6. Pizza einführen
7. Ggf. einmal während des Backens mit der Schaufel drehen
8. Pizza ist fertig (bei 400 Grad in ca. 6-7 Min fertig)