

Pizza, Pizzabrot vom Grill

Grillzeit: nur wenige Minuten

Zutaten

Pizzateig
passierte Tomaten
Mozarella
Belag nach Wunsch
Oregano, Pizzagewürz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Grillzubehör: Pizzastein, Pizzablech, Pizzaheber

Zubereitung:

- Teig auf Backpapier ausrollen, ggfs. mehrere vorbereiten
- Pizzastein mittig auf Grillrost legen
Grill vorheizen für indirektes Grillen auf höchster Stufe, dabei mittleren Regler auf Drittelstärke "mitlaufen" lassen
(für die angestrebte Temperatur von ca. 250°C sind mindestens 15 - 20 Minuten erforderlich, je nach Außentemperatur; je länger, desto besser . . .)

zwischenzeitlich:

- Tomatensauce mit etwas Salz und mit Oregano und Pfeffer kräftig würzen
- Mozarella in kleine Würfel schneiden
- Belag für die Pizza bereitstellen

- Oberseite des Pizzateigs großzügig bemehlen und Mehl mit leichtem Druck gleichmäßig verstreichen
- Pizzateig auf das Pizzablech wenden und Backpapier abziehen
- einige EL Tomatensauce in die Mitte der Pizza geben und spiralförmig nach außen verteilen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen
- mit Gewürzen abstreuen
- gewünschten Belag auflegen, dann Mozarella gleichmäßig auf Pizza verteilen
- Pizza (mit dem Pizzablech) auf den Pizzastein heben und Grilldeckel sofort schließen
- nach 1 bis 2 Minuten die Pizza vom Pizzablech auf den Pizzastein schieben und das Pizzablech aus dem Grill entfernen
- nach weiteren 6 bis 8 Minuten den Bräunungsgrad des Pizzabodens durch leichtes Anheben am Rand kontrollieren
- bei ausreichendem Bräunungsgrad Pizza mit dem Heber auf das Pizzablech ziehen, evtl. mit einigen Blättern Basilikum garnieren und sofort servieren

Für das Pizzabrot wird der blanke Teig gebacken.

Anschließend werden 1 bis 2 EL Olivenöl auf dem Pizzabrot verteilt und mit etwas Thymian und etwas Rosmarin bestreut. - Den Teig vor dem Backen noch einige Minuten stehen lassen - und das mehrmalige Einstechen mit einer Gabel verhindert das Aufblähen des Pizzabrot beim Backen.

Anmerkungen

Für das Pizzabacken auf dem Grill findet man so viele Anleitungen (auch bei Nutzung des Pizzasteins), dass ich schon beinahe aufgegeben hätte. Aber es geht . . .

Gebacken wird **direkt auf dem Pizzastein**, aber sowohl Pizzablech als auch Pizzaheber werden zusätzlich benötigt:

Das Pizzablech dient dem Transport der Pizza zum und vom Grill und beim *Grillen* bleibt die Pizza die ersten Minuten auf dem Blech, bis der Teig etwas fester geworden ist und ein Heben / Schieben auf den Pizzastein erleichtert wird. Dann kann die Pizza leicht bewegt werden und wird für die letzten Minuten mit Hilfe des Pizzahebers auf den Stein geschoben (und nach dem "Backen" wieder auf das Blech gehoben / gezogen).

Empfehlungen wie Pizzablech und Pizzaheber mit Mehl zu bestäuben sind m.E. nicht sehr erfolgreich, da auf dem glatten Untergrund kein Mehl haftet - lieber den Teig großzügig bemehlen !