



Für 4 Personen

Zubereitung etwa 25 Minuten • Gehen etwa 1 Stunde 10 Minuten

Pizza vom Grill

Für den Teig

- 1 Pck. Trockenhefe (7 g)
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 3 Tassen + etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Sauce

- 1 ½ Tassen passierte Tomaten (Tetra Pak)
- 2 EL getrockneter Oregano
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 2 EL Zucker
- Salz

Für den Belag

- 2 Kugeln Mozzarella
- 250 g Gouda
- 8 Scheiben Kochschinken

1 Für den Teig Hefe, Zucker, Salz und 180 ml warmes Wasser in einer Schale verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat. Etwa 10 Minuten ruhen lassen, damit die Hefe aktiv wird. Das Olivenöl unterrühren und nach und nach so viel Mehl hinzufügen, dass ein zähflüssiger Teig entsteht. Restliches Mehl dazugeben und nun mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2 In der Zwischenzeit für die Sauce die passierten Tomaten mit Oregano, 1 Prise Muskatnuss und Zucker verrühren und mit Salz abschmecken. Für den Belag den Mozzarella abtropfen lassen und jede Kugel in 8 Scheiben schneiden. Den Gouda grob reiben und den Schinken in mundgerechte Stücke zerpflücken.

3 Den Teig in vier gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einer Teigrolle zu Böden von etwa 20 cm Ø ausrollen oder mit den Händen in Form drücken. Die Teigfladen portionsweise auf den Grillrost legen, sofort den Deckel schließen (oder einen Topfdeckel über die Pizza legen) und bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 1 Minute vorbacken. Vom Rost nehmen, gleichmäßig mit der Sauce bestreichen, mit dem Gouda bestreuen und mit je 4 Scheiben Mozzarella belegen. Den Schinken auf den Böden verteilen und die Pizza auf dem Rost weitere 3–5 Minuten mit geschlossenem Deckel backen.

4 Da jeder Grill eine andere Hitze entwickelt, ist es wichtig, den Garvorgang immer wieder zu prüfen. Heben Sie die Pizzas an und kontrollieren Sie Farbe und Festigkeit der Teigböden. Falls der Teig von unten zu schnell dunkel wird oder zu verbrennen droht, die Pizza vom Grillrost nehmen, zunächst die Hitze reduzieren und dann weiterbacken. Die Pizza ist fertig, wenn der Boden knusprig und der Käse verlaufen ist.

