



Rubrik: Grilltipp, Pizza

Pizza grillen, ohne Pizzastein

Pizza schmeckt so ziemlich jedem und muss nicht zwingend im Backofen oder Pizzaofen zubereitet werden. Auch im Smoker kann man hervorragend Pizza backen, auch ohne Pizzastein. Ganz wichtig sind die Zutaten. Favorisiert sind natürlich ausgesuchte, hochwertige Zutaten, je nach persönlichem Geschmack. Zutaten mit langen Garzeiten sollten vermieden werden. Am einfachsten ist die Verwendung von fertigem Pizzateig. Wer sich die Mühe machen möchte, kann natürlich den Teig auch selbst herstellen. Er darf nur nicht zu dünn sein, damit er nicht durch den Rost rutscht. Zum einfacheren Handling habe ich den Teig in vier gleich große Stücke geteilt. Eine Seite des Pizzateiges wird nun mit Olivenöl eingepinselt. Mit der eingeeilten Seite nach unten wird der Pizzateig nun über der direkten Hitze platziert. Nach nicht einmal einer Minute lassen sich die Teigstücke mit einem Pfannen- oder Grillwender bereits leicht verschieben, ohne anzukleben. Sobald der Pizzateig oben anfängt, Blasen zu schlagen und unten leicht gebräunt ist, nehmt ihr die Teigteile vom Grill. Nun wird die noch ungebackene Oberseite mit etwas Olivenöl eingepinselt und mit dieser Seite nach unten zum Belegen auf eine geeignete Unterlage gelegt.

Jetzt könnt ihr eure Pizzastücke nach Herzenswunsch belegen. Natürlich die obligatorische Tomatensoße zuerst. Mein Tipp: direkt auf die Tomatensoße etwas getrockneten Oregano streuen. In der Zwischenzeit sollte euer Smoker ordentlich Temperatur erreicht haben. 180°C bis 200°C sollten auf jeden Fall unter dem geschlossenen Deckel herrschen. Die Pizza wird nun im indirekten Bereich gebacken, bis der Käse zerlaufen und der Boden schön knusprig ist. Ihr solltet vermeiden, dass der Pizzaboden zu viel Hitze von unten bekommt, sonst geht die Konsistenz schnell in Richtung Butterkeks.

