

Bier-Pizza

Rezept für 4 Stück



Vorbereitungszeit

2 Stunden
mit Teigruhe



Grillzeit

3–5 Minuten je Stk.



Grilltemperatur

Hoch



Schwierigkeit

Mittel

Zutaten

Zutaten für 4 Stück

500 g Mehl (Pizzamehl oder Typ 550)
1 Fl. Einbecker Kellerbier
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Öl
1 Pkt. Trockenhefe

Für den Belag

Pizzasauce (fertig aus der Dose)
Pizza-Salami
Edamer geraspelt
Mozzarella
Eingelegte Jalapenos
Oliven
Champignons
Zwiebeln
Frisches Basilikum
Pizzagewürz
Weitere Toppings nach Geschmack

Wichtig: Pizzastein

Pizza geht immer und ist auch mal eine Abwechslung zum ewigen „Nackensteak- und Würstchen“-Grillen. Die Pizza eignet sich auch als Fingerfood zur Grillparty.

So wird's gemacht:

In eine große Schüssel geben Sie das Mehl, das Öl und alle anderen trockenen Zutaten, mischen diese gut durch und geben dann das Bier dazu. Normalerweise sollte die eine Flasche Bier mit 0,33 l genau ausreichen, um die richtige Konsistenz zu erreichen. Evtl. geben Sie noch etwas Wasser dazu oder Mehl. Besonders Vollkornmehl nimmt mehr Flüssigkeit auf. Kneten Sie dann mit bemehlten Händen den Teig, bis er sich von der Schüssel löst. Dann nehmen Sie den Teig aus der Schüssel und kneten ihn auf einer Arbeitsfläche weiter, bis er geschmeidig ist und auf Druck wieder nachgibt.

Jetzt decken Sie den Teig in der Schüssel ab und lassen ihn gehen, bis er sich verdoppelt hat. Das dauert je nach Temperatur ½ bis 1 Stunde.

Teilen Sie den aufgegangenen Teig in vier gleich große Stücke und formen Sie diese zu je einer Kugel. Diese Kugel sollten Sie abgedeckt noch einmal 20 Minuten ruhen lassen. Jede Kugel wird dann für sich zu einem Fladen ausgerollt, der möglichst dünn und so groß wie ein Kuchenteller sein sollte.



Passendes Bier



Zum Belegen sollten Sie wissen, dass die Pizza dünn belegt wird und der Boden knusprig sein soll, das funktioniert nicht, wenn der Belag daumendick darauf gestapelt ist. Hier ist weniger eben mehr. Die unterste Schicht bildet die Tomatensoße, die dünn auf dem Boden verteilt wird. Dann kommt der geraspelte Edamer und da drauf die Salami, die Oliven und Jalapenos und kirschgroße Mozzarella-Stücke. Ein paar frische Basilikum- Blätter und Pizzagewürz machen die Pizza komplett. Oder Pizza-Salami, Zwiebeln und Champignons.

Zum Backen im Kugelgrill brauchen Sie einen Pizzastein. Heizen Sie den Grill auf mindestens 300 °C vor und geben Sie dem Stein die Zeit, um auch so heiß zu werden. Mit viel Mehl auf dem Schieber lassen Sie die Pizza auf den Stein gleiten und schließen den Deckel. Bei der hohen Hitze braucht die Pizza nur zwei bis drei Minuten. Der Boden backt durch die Hitze vom Stein und der Belag durch die Hitze unter der Kuppel. Sobald der Boden hart und durchgebacken und der Käse zerlaufen ist oder sogar gebräunt, können Sie die Pizza vom Grill nehmen.

Tipp: Bereiten Sie nur eine Pizza vor, während die andere backt. Wenn Sie mehr vorbereiten saftet der Teig durch und klebt auf der Arbeitsfläche fest.