

Pizza alla parmigiana

personer: 8

Forberedelse: 30 min.

Tilberedning: 16-20 min.

Grillmetode: Indirekte

Sværhedsgrad: Middel

Udstyr: Weber Original™ Bagesten m/bageplade

Grilltemperatur: 220 °C



Ingredienser

Dej

1 liter vand

55 g salt

1,7 kg hvedemel

2 g frisk gær

Fyld

500 g aubergine

Olie til dybstegning

200 g mozzarellaost

200 g parmesan (parmigiano reggiano)

200 g cherrytomater

300 g tomat sauce

Tilsættes lige inden servering:

Ekstra jomfruolivenolie

Friskkværnet sort peber og/eller chiliflager

Basilikumblade

I køkkenet

1. Ælt alle ingredienserne til dejen sammen i en røremaskine. Læg dejen i en skål dækket med film. Stil den et lunt sted, og lad den hæve i omkring en time.
2. Når dejen som minimum er hævet til dobbelt størrelse, flyttes den over på køkkenbordet. Form den til kugler á omkring 120 g.
3. Læg kuglerne på en bageplade med bagepapir, stil dem et lunt sted, og lad dem hæve i yderligere 1-4 timer.
4. Skyl auberginerne, og skær dem i skiver. De skal ikke skrælles. Dybsteg dem, til de har fået en pæn brunlig farve. Læg dem til afkøling på nogle stykker køkkenrulle, som kan absorbere den overskydende olie.
5. Skær mozzarellaen i skiver.
6. Skær parmesanen i tynde flager ved hjælp af en skarp kniv, og skyl cherrytomaterne.
7. Når dejkuglerne er færdighævet, rulles de ud i ensartede cirkler.
8. Kom et lag tomat sauce på pizzabunden.
9. Tilsæt lidt olivenolie. Læg auberginerne, et par skiver mozzarella og nogle cherrytomater på.

Ved grillen

1. Varm grillen op (indirekte varme) til ca. 220 °C. Hvis du bruger en kulgrill, skal du bruge briketter i en mængde, der omtrent svarer til en halvfuld grillstarter.
2. Sæt bagestenen midt på grillristen. Lad den forvarme i ca. 15 minutter.
3. Læg pizzaen på bagestenen, luk låget, og grill pizzaen i 16-20 minutter, til kanterne er sprøde.
4. Kom lidt olivenolie, sort peber, parmesanflager og basilikumblade på pizzaen.