

Pizza - til hele familien

personer: 4

Forberedelse: 30 min

Tilberedning: 15 min

Grillmetode: Cirkulær

Optænding - gas: Høj

Optænding - kul: 1 grillstarter

Sværhedsgrad: Middel

Udstyr: Bagesten med bageplade

Grilltemperatur: 250 °C



Ingredienser

Dej: ½ l lunken vand, 10 g gær, 10 g sukker, 1 dl olivenolie, 225 g durummel, ca. 625 g hvedemel, 10 g salt

Tomatsauce: 1-2 fed hvidløg, 1 lille løg, 300 g flåede tomater, 60 g tomatpuré, 1 dl olivenolie, tørret oregano, tørret timian, salt, peber

Fyld:

Classic: Tomatsauce, mozzarella, frisk basilikum Veggy: Squash i skiver, aubergine i skiver, tomatsauce, mozzarella Smokey: Cacciatore eller en anden italiensk pølse i skiver, rød peberfrugt i strimler, løg i ringe, tomatsauce, røget brie

I køkkenet

1. Begynd med dejen. Opløs gæren i det lunkne vand, tilsæt så sukker, olivenolie og mel lidt ad gangen, efter du har sigtet de to meltyper sammen. Ælt grundigt, og tilsæt så salt. Del i fire portioner, rul dem til boller, læg dem på bagepladen, og dæk den med film. Lad nu bollerne hæve på køl i minimum to timer.
2. Tilbered så tomatsaucen. Pil hvidløg og løg. Riv hvidløget, og skær løget i fine tern. Hæld begge dele i en blender sammen med resten af ingredienserne. Blend det grundigt, så du har en glat sauce. Smag til med krydderierne.
3. Gør det fyld klar, du vil have på pizzaerne.
4. Lad de hævede boller ligge på et meldrysset bord i 10 minutter ved stuetemperatur. Rul dem så ud. Drys bagepladen med durummel, læg en af pizzabundene herpå, fordel tomatsauce over, og følg op med ost og det ønskede fyld.

Ved grillen

1. Gør gasgrillen klar høj, direkte varme, mens kulgrillen gøres klar til høj, cirkulær varme.
2. Læg bagestenen midt på grillristen, lad den blive godt varm – det tager omkring 10 minutter.
3. Læg så bagepladen med den ene pizza på stenen. Bruger du gasgrill, skal du nu slukke for brænderen, der er direkte under stenen, så du kommer til at grille ved indirekte varme. På Weber Q og kulgrill fortsætter du med henholdsvis direkte og cirkulær varme. Bag pizzaen under låg, indtil bunden slipper pladen. Det tager omkring 10-14 minutter.

Tip

Hold altid fyldet på din pizza forholdsvis enkelt, og lad være med at lægge for mange forskellige råvarer på bunden. Enkelt og godt – så får du en pizza, hvor du kan skelne smagene og med et fantastisk helhedsindtryk. Du kan skifte cacciatore-skiver ud med chorizo, hvis det er nemmere at få fat i.