

# Pizza

personer: 4

Forberedelse: 2,5 time

Tilberedning: 10 min.

Grillmetode:

Sværhedsgrad: Middel

Udstyr: Bagesten med bageplade

Grilltemperatur: 300 °C



## Ingredienser

DEJ

2½ dl lunkent vand

5 g gær

5 g sukker

½ dl olivenolie

110 g durummel

310 g hvedemel (ca.)

5 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*

Bøffemozzarella

Frisketomater

Frisk basilikum

Olivenolie

## I køkkenet

Start med dejen. Opløs gæren i lunkent vand, og tilsæt sukker, olivenolie og lidt mel ad gangen (efter at du har blandet de to typer mel sammen). Ælt dejen grundigt, og tilsæt salt. Del dejen i 4 portioner, og rul dem til kugler. Sæt dem på bagepladen, og dæk dem til med husholdningsfilm. Stil dem i køleskabet, og lad dem hæve i mindst 2 timer.

Forbered tomatsovcen. Pil hvidløg og løget. Kom det hele i en blender sammen med de andre ingredienser til saucen.

Blend saucen grundigt, til den får en ensartet konsistens. Smag saucen til med krydderierne. Skær mozzarellaen i skiver, og skyltomater og basilikum. Skær tomaterne i tynde skiver.

Drys de hævede dejkugler med mel, og lad dem stå fremme i 10 minutter ved stueteperatur. Rul dejen ud. Drys durummel på bagepladen, og læg derefter pizzabunden på pladen. Smør tomatsovcen ud på bunden, og dæk med mozzarellaost. Fordel det ønskede fyld på pizzaen.

## Ved grillen

Klargør grillen. Brug direkte varme, hvis du bruger en gasgrill eller en Weber Q. Brug indirekte varme, hvis du bruger en kulgrill. Tænd med en fyldt grillstarter. Grillen skal være meget varm – omkring 300°C.

Læg bagestenen midt på grillristen, og sæt låget på grillen, så stenen varmes helt igennem – det tager omkring 10 minutter.

Placér bagepladen med den første pizza på stenen. Hvis du bruger en gasgrill, skal du slukke for den midterste brænder, så du tilbereder pizzaen ved indirekte varme. Bag pizzaen med låg på grillen, indtil bunden slipper bagepladen. Det tager

omkring 10-14 minutter.

## **Tip**

Sørg for at holde fyldet til pizzaerne rimelig enkelt. Undlad at komme alt for mange forskellige ingredienser på pizzaerne. Enkelt og godt – resultatet er en pizza, hvor du kan skelne de forskellige smage fra hinanden – og som i øvrigt ser fantastisk ud.