

FORZA ITALIA!

Hier wird der Grillmaster zum Pizzaiolo: Aus einem Teig entstehen drei knusprige Varianten – da ist für jeden Geschmack was dabei

Pizza-Grundteig

SCHWIERIGKEITSGRAD leicht
ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten plus 1 Stunde
Gehzeit für den Teig
ZUTATEN für 4 Personen

TEIG

6 g frische Hefe,
370 g Weizenmehl (Type 550) und Mehl zum Bearbeiten,
2 gestr. TL Salz,
4 EL Olivenöl



Variante mit Rucola und Serrano-Schinken

500 g Tomatenpüree,
1 TL getrockneter Thymian,
1 ½ TL Salz,
1 TL Zucker,
6 Tomaten (400 g),
80 g Rucola,
80 g Parmesan,
2 Burrata (je 125 g),
2 EL Olivenöl,
100 g Serrano-Schinken in dünnen Scheiben,
grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Außerdem: 1 Pizzastein oder eine gusseiserne Platte (etwa 26 cm Ø)

1 Für den Teig die Hefe mit 220 ml Wasser verrühren. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Das Hefewasser und das Öl dazugeben, die Zutaten mit den Händen oder in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen. Den Teig so lange bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen

fast verdoppelt hat, etwa 1 Stunde.

2 Für den Belag das Tomatenpüree mit Thymian, Salz und Zucker würzen. Die Tomaten waschen und die Stielansätze keilförmig herausschneiden. Die Tomaten in Scheiben schneiden.
3 Den Grill auf 250 °C für indirektes Grillen vorheizen, am besten mit Pizzastein oder Platte.
4 Rucola waschen, trocken schütteln und verlesen. Parmesan reiben. Burrata abtropfen lassen.
5 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in 4 Portionen teilen, 3 davon zugedeckt zur Seite stellen. 1 Portion zu einer runden Platte ausrollen.

6 Den vorgeheizten Pizzastein oder die Platte vorsichtig auf ein Kuchengitter legen, mit etwas Mehl bestäuben und den ausgerollten Teig darauf ziehen. Nacheinander jeweils ein Viertel Tomatenpüree, ein Viertel der Tomatenscheiben und etwas Parmesan darauf verteilen. Die Pizza etwa 4–5 Minuten bei indirekter Hitze im vorgeheizten Grill backen.

7 Burrata in mundgerechte Stücke teilen. Die heiße Pizza mit jeweils einem Viertel Burrata, Rucola und Schinken belegen und mit etwas Parmesan bestreuen. Die Pizza mit etwas Olivenöl beträufeln, mit grobem Pfeffer bestreuen und sofort servieren. Den restlichen Teig und die übrigen Zutaten auf die gleiche Weise verarbeiten.

Variante mit Sardinien und Blattspinat

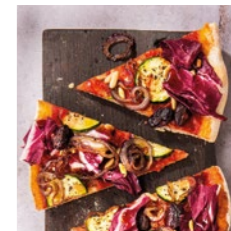
FÜR 1 REZEPT PIZZA-GRUNDTEIG (REZEPT LINKS)

1 Knoblauchzehe,
1 EL Olivenöl,
½ TL Fenchelsaat,
1 Prise Chiliflocken,
500 g Tomatenpüree,
1 TL Salz,
1 TL Zucker,
4 Tomaten (250 g),
2 Dosen Sardinen in Öl (je 125 g Füllmenge),
80 g Babyspinat,
100 g Pecorino mit Pfeffer

1 Den Knoblauch schälen, fein hacken und im Öl anschwitzen. Fenchelsaat und Chiliflocken dazugeben. Das Tomatenpüree unterrühren und 1–2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

2 Die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Sardinen abtropfen lassen und von den Gräten lösen. Spinat waschen, trocken schütteln und verlesen. Den Pecorino in dünne Scheiben hobeln.

3 Vor dem Backen nacheinander jeweils ein Viertel Tomatenpüree, ein Viertel der Tomatenscheiben und ein Viertel der Sardinstücke auf den Teig geben. Nach dem Backen Spinat und Pecorino auf die Pizza streuen.



Vegane Variante mit Oliven

FÜR 1 REZEPT PIZZA-GRUNDTEIG (REZEPT LINKS)

500 g Tomatenpüree,
1 TL getrockneter Oregano,
½ TL getrockneter Thymian, Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
Zucker,
300 g Zucchini,
2 rote Zwiebeln (120 g),
3 EL Olivenöl,
½ Radicchio (150 g),
60 g Kalamata-Oliven (in Lake, entsteint),
40 g Pinienkerne

1 Das Tomatenpüree mit Oregano und Thymian verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Zucchini abspülen, die Enden abschneiden und die Zucchini in dünne Scheiben schneiden.

2 Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und mit 1 EL Olivenöl und 1 TL Zucker mischen. Radicchio waschen, putzen, trocken tupfen und in kleine Stücke zupfen. Oliven abtropfen lassen.

3 Vor dem Backen der Pizza nacheinander jeweils ein Viertel Tomatenpüree, Zucchinischnitten, Zwiebelringe, Oliven und Pinienkerne auf den Teig geben. Nach dem Backen den Radicchio auf die Pizza verteilen und mit Pfeffer bestreuen.